



WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

Tipps

Schokoladecreme mit einem Schuss Rum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

- 200 ml** Milch
- 3** Ei(er)
- 100 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 150 g** Butter, geschmolzen
- 250 g** Mehl
- 2 Msp.** Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig in einem Waffeleisen herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.