



# 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 10 PORTIONEN

### FÜR DIE WAFFELN

- 400 ml** Milch
- 6** Ei(er)
- 200 g** Zucker
- 2 Pkg.** Vanillezucker
- 300 g** Butter, geschmolzen
- 500 g** Mehl
- 4 Msp.** Backpulver

### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 500 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.