

Biscoff® Waffles

13 Schritten
8 Portionen

Verfeinere deine Waffeln mit dem köstlichen Geschmack und der Cremigkeit unserer Biscoff® Creme

Zutaten

Waffeln

3 Eier
375 g Vollmilch
20 g frische Hefe oder 7 g Instant-Trockenhefe
375 g lauwarmes Wasser
450 g Mehl
150 g geschmolzene Butter
eine Prise Salz

Dekoration

Rote Beeren
Biscoff® Creme
Biscoff® Crumbs
Schlagsahne

Zubereitung

1. Die Eier in zwei Schüsseln trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben, um den Waffelteig vorzubereiten.
2. Die Milch und die Hefe hinzufügen und verquirlen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun das lauwarme Wasser hinzugeben.
3. Das gesiebte Mehl in die Schüssel geben und mischen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
4. Sobald das Mehl vollständig eingearbeitet ist, die geschmolzene Butter und das Salz hinzufügen.
5. In einer separaten Schüssel das Eiweiß schaumig schlagen.
6. Eischnee vorsichtig unter den Waffelteig heben. Nicht zu viel mischen.
7. Teig etwa 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
8. Das Waffeleisen vorheizen und bei Bedarf mit Öl oder Butter einfetten.
9. Eine Kelle Waffelteig in das Waffeleisen gießen.
10. Die Waffeln backen, bis sie schön durchgebacken sind. Auf ein Abkühlgitter geben oder im Ofen warm halten.
11. Kurz vor dem Servieren die Biscoff® Creme erwärmen.
12. Die Waffeln mit den Beeren garnieren und mit der geschmolzenen Biscoff® Creme beträufeln.

13 Zum Schluss Schlagsahne dazugeben, mit Biscoff® Crumbs bestreuen und mit einem Biscoff® Keks belegen.