



Biscoff® Waffles

13 steps
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.