

Eierlikör-Waffeln mit VERPOORTEN-Zitronen-Creme

Zutaten

Für den VERPOORTEN-Zitronen-Curd:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 ml Zitronensaft

abgeriebene Schale von einer Zitrone

3 Eigelb

3 EL Zucker

1/2 EL Speisestärke

30 g Butter

Für die Waffeln:

150 g Butter

150 g Zucker

2 TL Vanille Essenz (oder ein Tütchen Bourbon-Vanille)

6 Eier

375 g Mehl

3/4 Pkg Backpulver

125 g Naturjoghurt

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 ml Milch

etwas Sprudelwasser

200 ml Schlagsahne

Puderzucker zum Bestreuen

15 Amarenakirschen

Essbare Frühlingsdeko wie Schmetterlinge und/oder Blumen

Zubereitung

Den VERPOORTEN-Zitronen-Curd zubereiten:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Eigelbe, Zucker und Stärke in einem Topf gut vermischen und auf kleiner Flamme langsam erhitzen. Ständig umrühren ist sehr wichtig. Wenn der Curd kocht und andickt, immer weiter rühren, etwa 5 Minuten. Dann von der Hitze nehmen und die Butter gut unterrühren. Der Curd ist im Kühlschrank eine Woche haltbar und kann auch anderweitig verwendet werden.

Den Waffelteig zubereiten:

Dazu die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren und dann jedes Ei einzeln unterrühren. Die Hälfte des Mehls (mit Backpulver vermischt) unterrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Milch und Joghurt unterrühren. Das restliche Mehl einrühren und zum Schluss das Mineralwasser ganz kurz unterrühren.

Wenn auch Kinder mitessen, kann der Eierlikör im Teig auch durch etwas Milch ersetzt werden. Für Kinder die Waffeln dann mit Marmelade füllen.

Die Waffeln wie gewohnt im Waffeleisen backen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Waffeln mit VERPOORTEN-Zitronen-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Waffeln mit VERPOORTEN-Zitronen-Creme

Sahne schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Je eine Waffel gut mit VERPOORTEN-Zitronen-Curd einstreichen und eine andere so darauf platzieren, dass die Nähte übereinander liegen. Einzelne Herzen abschneiden. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Sahne und den Amarenakirschen dekorieren. Einige Deko-Schmetterlinge oder Blumen aus Zucker, Fondant oder Esspapier sorgen für besonders viel Frühlingsstimmung.

Ergibt etwa 15 Waffeln. Pro Person 1-2 Waffeln.

Leser-Tipp

Der spritzige Verpoorten-Zitronen-Curd schmeckt frühlingshaft erfrischend auf den Eierlikör-Waffeln.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Waffeln mit VERPOORTEN-Zitronen-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de