

VERPOORTEN-Waffelturm

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für die Waffeln:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Butter
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
3 Eier
250 g Mehl
1/2 Pkg Backpulver
200 ml Sahne
100 ml Milch

Für die Eierlikör-Sahne:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif
2 Pkg Vanillezucker
6 Blatt Gelatine

Zubereitung

Für die Waffeln:

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss Sahne, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Aus dem Teig nacheinander 6 Waffeln backen und diese auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Für die Eierlikör-Sahne:

Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unter die Sahne heben. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und dann 2 Löffel der Sahne einrühren. Die Gelatine unter die Sahne mischen und alles noch einmal kurz verrühren. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne für 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Waffelturm:

Eine kalte Waffel auf einen Teller legen. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Waffel komplett mit Sahne bedecken. Die zweite Waffel vorsichtig auf die Sahneschicht legen und leicht andrücken. Insgesamt 5 Waffeln und 5 Sahneschichten aufschichten. Die letzte Waffel in einzelne Herzen zerteilen und auf der oberste Sahneschicht verteilen.

Den VERPOORTEN-Waffelturm ca. 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren zusätzlich mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorieren.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Waffelturm](#)

VERPOORTEN-Waffelturm

Leser-Tipp

Besonders in der Winterzeit schmecken die Waffel auch einzeln warm serviert mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder Kirschen sehr gut.

Link zum Rezept: [VERPOORTEN-Waffelturm](#)

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