

# Frische Eierlikörwaffeln mit Verpoorten Original

## Zutaten

3 Eier  
120 g Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
120 g weiche Butter  
½ Pkg Backpulver  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
150 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben. Eine Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Vanillemark ebenfalls in die Rührschüssel geben. Die Eiermasse mit einem Rührgerät schaumig aufschlagen.

Anschließend die weiche Butter untermischen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die Eiermasse heben. Zum Schluss die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen erhitzen und ggf. einfetten. Den Waffelteig portionsweise im Waffeleisen ausbacken. Je nach Größe des Waffeleisens erhält man 4-8 Waffeln.

## Leser-Tipp

Am besten schmecken die Waffeln mit Eierlikörsahne und etwas Schokoladensoße. Dazu Sahne frisch aufschlagen und vorsichtig etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Die frischen Waffeln mit der Eierlikörsahne servieren und mit etwas Schokoladensoße dekorieren.

[Link zum Rezept: Frische Eierlikörwaffeln mit Verpoorten Original](#)

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