

Herzwaffeln mit Verpoorten Original Eierlikör-Creme und Beeren

Zutaten

für die Eierlikör-Creme:

165 ml Milch

165 ml Sahne

100 g Zucker

165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

30 g Speisestärke

2 Eigelbe

Zitronenabrieb

Mark von ½ Vanilleschote

Prise Salz

Für den Waffelteig:

50 g Butter

50 g Zucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Buttermilch

2 Eier

190 g Mehl

1 Msp Natron

Außerdem:

200 g Beeren (z.B. Johannisbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren oder Himbeeren)

Puderzucker zum Bestäuben

Ggf. Fett für das Waffeleisen (z.B. Sonnenblumenöl)



Zubereitung

Milch, Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Speisestärke, Eigelb, Zitronenabrieb, Vanille und Salz verrühren und ebenfalls in den Topf geben. Unter Rühren so lange weiter erwärmen, bis die Flüssigkeit eindickt. Von der Platte nehmen und mit Frischhaltefolie bedecken. So verhindert man die Bildung einer Haut.

Für den Waffelteig Butter und Zucker cremig rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Buttermilch und Eier hinzugeben und gut verrühren. Mehl und Natron mischen und unter die Butter-Ei-Mischung heben.

Waffeleisen vorheizen. (Je nach Waffeleisen sollte dieses vor Gebrauch eingefettet werden.) Eine volle Kelle Teig hineingeben und Waffeln goldgelb backen. Großzügig mit Eierlikör-Creme bestreichen und Beeren darauf verteilen. Zum Abschluss mit Puderzucker bestäuben und noch warm genießen!

[Link zum Rezept: Herzwaffeln mit Verpoorten Original Eierlikör-Creme und Beeren](#)

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