

Pfirsich-Maracuja Likör Waffeln mit Eiscreme

Zutaten

Für die Waffeln:

150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

375 g Mehl

1 Msp. Natron

250 ml Buttermilch

Öl für das Waffeleisen

Optional für die VERPOORTEN-Sahne:

200 ml Sahne

40 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Außerdem:

Amarena-Eis

Blaubeeren



Zubereitung

Für die Waffeln die weiche Butter und den Zucker gut schaumig schlagen. Eier und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja nacheinander unterrühren. Die Buttermilch ebenfalls unterrühren. Das Mehl mit dem Natron mischen, mit einem Schneebesen unterheben. Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas Öl auspinseln und die Waffeln nacheinander darin ausbacken. Abkühlen lassen.

Wer mag, kann nun in der Zwischenzeit für den Extra-Genuss auch noch ein wenig VERPOORTEN-Sahne zubereiten. Hierzu die Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und dabei 4 cl VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Likör langsam einfließen lassen.

Die Waffeln in einzelne Herzchen teilen. Je einen guten Esslöffel Amarena-Eis zwischen zwei Waffel-Herzchen geben und leicht zusammendrücken. Ggf. mit einem Teelöffel das Eis am Rand der Waffeln glätten. Die Eiswaffeln nun entweder direkt pur oder noch mit einem Klecks VERPOORTEN Sahne und Blaubeeren genießen.

[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja Likör Waffeln mit Eiscreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de