

# Eierlikör-Fondue mit Waffeln am Stiel

## Zutaten

für 10 "Eierlikör-Fondue Waffeln am Stiel"

Für den Teig:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g Butter  
100 g Zucker  
4 Eier  
375 g Mehl  
1 Msp Natron  
250 ml Buttermilch

Für die Eierlikör-Vanille-Sauce:

1 Pck. Vanillesauce ohne Kochen (für 300 ml Flüssigkeit)  
200 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

1 Pck. Schokoladenglasur  
Je nach Geschmack Streusel, Kokosraspel, Krokant o.ä. zum Bestreuen  
Erdbeeren und Himbeeren  
10 Papierstrohhalm oder andere Stäbchen  
Waffeleisen für runde Waffeln

## Zubereitung

Waffeleisen vorheizen. Für die Eierlikör-Waffeln die weiche Butter und den Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Buttermilch ebenfalls nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Natron mischen und mit einem Schneebesen unter die Ei-Butter-Masse heben. Teig portionsweise in das Waffeleisen geben, goldbraun ausbacken und kurz abkühlen lassen.

Die Strohhalm ggf. etwas kürzen und in ein Ende der Waffeln stecken, sodass diese sicher am Stiel sitzen. Schokoladenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Waffeln kopfüber bis zu einem Drittel eintauchen. Kopfüber abtropfen lassen und kurz bevor sie fest ist, nach Belieben mit Streuseln o.ä. bestreuen.

Für die Eierlikör-Vanillesauce das Vanillesaucenpulver zusammen mit der Milch und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und solange mit einem Schneebesen rühren, bis die Sauce eine schöne Konsistenz erhalten hat. Sollte sie Euch zu dick sein, einfach noch etwas Milch oder Eierlikör hinzugeben.

Nun die Waffeln mit Himbeeren und Erdbeeren anrichten und die Eierlikör-Vanillesauce wie ein Fondue in die Mitte zum Tunken stellen.

TIPP: Wer kein Waffeleisen für runde Waffeln hat, kann natürlich auch ganz normale Herzwaffeln backen und die einzelnen Herzchen garnieren. Diese lassen sich auch wunderbar in die Eierlikör-Vanillesauce tunken.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Fondue mit Waffeln am Stiel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (5/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Eierlikör-Fondue mit Waffeln am Stiel

[Link zum Rezept: Eierlikör-Fondue mit Waffeln am Stiel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (5/2022)  
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)