



NUSSIGE WAFFELN MIT FERRERO ROCHER

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 10 Min. 👥 8 Personen ●○○ Leicht

Zutaten

FÜR DIE WAFFELN:	MENGE
Weiche Butter oder Margarine	200g
Zucker	100g
Vanillezucker	1 Pck.
Eier	3
Mehl	100g
Milch	100ml
Backpulver	1TL
Speisestärke	75g
Gemahlene Haselnüsse	50g

FÜR DIE TOPPINGS:	MENGE
Ferrero Rocher	1 Pck.
Gemischte Nüsse (ungesalzen)	1 Pck.
Vanilleeis	8 Kugeln
Blattgold (essbar)	Ca. 25mg

Nussige Waffeln mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. Zubereitung Waffelteig: Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Eier und Milch nach und nach hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und portionsweise in den Teig dazugeben. Anschließend die gemahlene Haselnüsse einrühren. Waffeleisen einfetten und stückweise backen.
2. Topping: Die Waffeln leicht abkühlen lassen. Anschließend mit einer Kugel Vanilleeis toppen und nach Belieben Nussmischung und Blattgold hinzufügen. Zum Schluss mit Ferrero Rocher garnieren.