TAYLOR & COLLEDGE

Lebkuchenwaffeln mit Vanillecrème



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Anzahl der Portionen: 4 Anzahl der Portionen

Zutaten

Teig

100 g Melassesirup dunkel
2 EL Roh-Rohrzucker
2 Eier (Grösse L)
350 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
0.5 TL Dr. Oetker Natron
1 TL Salz
3 EL Lebkuchengewürz
360 ml Milch
2 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt
150 g Butter geschmolzen

Vanillecrème

150 ml Vollrahm
100 g Crème fraîche
4 EL Puderzucker
1 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Paste

Dekoration

Früchte nach Wahl
Puderzucker nach Belieben

Zubereitungszeit

1. Das Waffeleisen vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Lebkuchengewürz in einer grossen Rührschüssel vermengen.In einer separaten Schüssel Vanilleextrakt, Milch, geschmolzene Butter, Melasse, Eier und braunen Zucker gut verrühren. Die feuchte Masse zur trockenen Masse geben und nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Das heisse Waffeleisen mit geschmolzener Butter oder Backspray einfetten. Etwa eine 1D2 Tasse (280/g) Teig in die Mitte des Waffeleisens geben (je nach Grösse des Waffeleisens anpassen).Die Waffeln so lange backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (etwa 3 bis 5 Minuten) oder entsprechend der Anweisung deines Waffeleisens. Die fertigen Waffeln auf einen Gitterrost legen.
4. Für die Vanillecrème den Vollrahm steif schlagen. Rahm, Crème fraîche, Puderzucker und Vanille-Paste gut verrühren. Beiseite stellen.
5. Die Waffeln mit der Vanillecrème und nach Belieben mit frischen Früchten und mit Puderzucker bestreut servieren.