

NUSSIGE WAFFELN MIT FERRERO ROCHER



Zutaten für ca. 8 Waffeln:

Für die Waffeln:

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- 75 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Für die Toppings:

- 1 Pck. Ferrero Rocher
- 1 Pck. Gemischte Nüsse (ungesalzen)
- 8 Kugeln Vanilleeis
- Ca. 25 mg Blattgold (essbar)

Schwierigkeitsgrad: 

So wird's gemacht:

Diese köstlichen Waffeln werden mit den verschiedenen Toppings zum wahren Eyecatcher. Das Highlight bildet Ferrero Rocher.

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.

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.