



WAFFELTRAUM

 40 Min.

Zutaten (7 Stück)

Zum Vorbereiten für den Teig:

- 1 Pck. 228 g LEIBNIZ Keks'n Cream Choco

Für den Teig:

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Weizenmehl
- 150 ml Buttermilch

Nach Belieben für die Erdbeerfüllung pro Waffel:

- etwa 100 g Erdbeeren
- etwa 1 TL Erdbeer-Fruchtaufstrich
- etwas Puderzucker

Zum Verzieren:

- etwas Puderzucker



Schritt 1

Zur Vorbereitung die Schokoladencreme-Füllung der LEIBNIZ Keks'n Cream Kekse (3 Kekse beiseitelegen) von den Butterkekse lösen und in eine kleine, feuerfeste Schüssel füllen. Die abgelösten Kekse in einen Frischhaltebeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle feine Brösel herstellen oder in einem Blitzhacker (Zerkleinerer) fein zerbröseln.

Schritt 2

Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Mixer (Rührbesen) schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker unterrühren. Eier nach und nach jeweils 1/2 Min. unterrühren. Mehl mit den LEIBNIZ Keks'n Cream Keksbröseln mischen und mit Buttermilch etwa 1 Minute unter den Teig rühren.

Schritt 3

Das Waffeleisen erhitzen und leicht einfetten. Etwa 2 gehäufte Esslöffel Teig pro Waffel in das Waffeleisen geben und leicht verstreichen. Die Waffeln goldgelb backen und zum Abkühlen auf ein Kuchenrost legen.

Schritt 4

Für die Erdbeerfüllung die Früchte waschen und gut abtrocknen lassen. Danach die Erdbeeren entstielen, klein schneiden und mit dem Fruchtaufstrich verrühren. Die beiseitegelegten LEIBNIZ Keks'n Cream Kekse in kleine Stücke schneiden. Einige Keksstückchen mit der Erdbeermasse auf einer Waffelhälfte verteilen und die andere Hälfte auf die Füllung legen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Schritt 5

Für das Topping oder zum Eintauchen die LEIBNIZ Keks'n Cream Füllung in einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen und mit einer kleinen Menge davon die Erdbeerwaffel verzieren. Die übrigen Waffeln nach Belieben zerteilen. Erdbeer- und LEIBNIZ Keks'n Cream Stückchen darauflegen und mit LEIBNIZ Keks'n Cream Füllung besprenkeln oder in die Füllung tunken.