

## Waffeln mit Nesquik Schoko - Sirup

Kategorien: Waffeln, Gebäck

Zutaten für: 8 Waffeln

		Zubereitungszeit 30 Min
3		Eier
		Trennen. Eigelbe mit
60	Gramm	Butter
		Und
75	Gramm	Zucker
		Schaumig rühren
1		Orange
		Auspressen und den Saft unterrühren
		Eiweiß mit
1	Prise	Salz
		Steif schlagen. Die Hälfte Eischnee mit
1/8	Ltr.	Sahne, süß
		Und
100	Gramm	Mehl

### Anleitung:

unter die Eiercreme rühren. Den restlichen Eischnee zum Schluß unterziehen. Ein beschichtetes Waffeleisen mit 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl einpinseln. Pro Waffel 2-3 EL Teig hineingeben, glattstreichen und goldbraun backen. Waffeln auf einem Küchenrost auskühlen lassen. 1/8 l Sahne, süßsteif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Erkalte Waffeln mit Sahnetupfern und 8 EL Nesquik Schoko-Sirup garniert servieren.

Die Nährwerte für 1 Portion:

Eiweiß: 5 g, Kohlenhydrate: 21 g, Fett: 27 g Brennwert: 1360 kJ (325 kcal)