SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Dubai Style Pistacchio Waffles – crunchy, cremig & luxuriös

Für die Waffeln

1 kg FoodNess Teig Waffle Backmischung

800 ml Wasser

200 g Butter

Toppings nach Wahl

FoodNess Sauce Pistachio Kataifi Dubai Style

gehackte Pistazien

Optional: weiße Schokoladensauce, Puderzucker oder Vanilleeis

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 min

Gesamtzeit: 16 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 14 Personen

Für die Waffeln

1.

Die Butter langsam schmelzen und leicht abkühlen lassen.

2.

Wasser in eine große Schüssel geben. Die geschmolzene Butter und den gesamten Inhalt der Backmischung hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig anschließend 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Konsistenz optimal entwickelt.

4.

Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Den Teig portionsweise hineingeben und goldbraun ausbacken, bis die Waffeln außen knusprig und innen fluffig sind.

5.

Die warmen Waffeln großzügig mit der FoodNess Sauce Pistachio Kataifi Dubai Style toppen. Anschließend mit gehackten Pistazien bestreuen und nach Wunsch mit weißer Schokoladensauce oder etwas Puderzucker veredeln.

Optional mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Serviertipps

1.

- Perfekt als Premium-Dessert auf der Café-Karte
- Besonders gut mit Vanilleeis oder Pistazieneis kombinierbar
- Für Social Media: Sauce sichtbar über die Waffeln laufen lassen