



Toffifee Waffel-Turm

Himmlich duftende Waffeln mit dem einzigartigen Geschmack von Toffifee – mit dem luftig leckeren Toffifee Waffel-Turm kannst Du Familie und Freunde mit Deinen Backkünsten begeistern.

Zutaten:

für ca. 10 Stück:

- 30 Toffifee
- 250 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 Eier (Größe M)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 g Schlagsahne
- 250 g Sauerrahm oder Crème fraîche
- 50 ml dickflüssige Karamellsoße
- Toffifee und gehackte Haselnüsse zum Verzieren
- Fett fürs Waffeleisen

Außerdem:

- Waffeleisen

Und so geht's:

1. Toffifee klein schneiden.
2. Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) ca. 3 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver gut mischen. Mehlmischung, 250 g Sahne und Saurrahm oder Crème fraîche nach und nach im Wechsel kurz unterrühren. Die Hälfte der Toffifee hineingeben und unterheben.
3. Übrige Toffifee in 50 ml Sahne in einem Topf bei niedriger Hitze langsam schmelzen.
4. Waffeleisen fetten und vorheizen. Je 2-3 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und Waffeln goldgelb backen. Insgesamt ca. 10 Waffeln backen.
5. Die Waffeln nach Belieben übereinanderstapeln, mit der Toffifee-Sahne bestreichen und mit Karamellsoße, gehackten Haselnüssen und Toffifee on top genießen!

