

Bubble Waffeln mit weissem Schoggimousse

6 - 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

All-in-Teig:

250 g Mehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
125 g Butter oder Margarine, weich
3 Eier
200 ml Milch

Füllung:

350 ml Rahm
100 g weisse Schokolade
40 ml Milch
250 g Beerenmischung
6 - 8 Stk. Oreos® (schwarze Doppelkekse mit weisser Füllung)
Mikado®-Stäbchen

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen vorheizen.

2 Teig für die Bubble Waffeln zubereiten:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Bubble Waffeln backen:

Waffeleisen fetten. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten. Pro Waffel 2-3 EL Teig in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen. Die Bubble Waffeln hintereinander backen und übereinander auf einem Kuchenrost erkalten lassen, damit sie weich bleiben.

4 Füllung für Bubble Waffeln zubereiten:

Rahm aufschlagen. Die weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Milch dazugeben und noch warm unter den Rahm mischen. Beeren waschen, verlesen und evtl. klein schneiden.

5 Bubble Waffeln füllen:

Die erkalteten Bubble Waffeln in Gläser oder Papiertüten stellen und mit Schoggimousse, Beeren, Gebäck und Schokodekor füllen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle vom Schoggimousse können die Bubble Waffeln mit je einer Kugel Glacé und steif geschlagenem Rahm gefüllt werden.