

Aromatisierte Waffeln mit gelierten Orangenfilets



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 800 g Waffel-Fertigteigmischung (Art. 93111)
- 400 ml Wasser
- 200 ml Orangensaft
- 30 ml Cointreau
- 10 g Vanillezucker
- 200 g flüssige Butter
- 30 g Puderzucker

Zutaten gelierte Orangenfilets:

- 10 Orangen
- 300 ml Orangensaft
- 4 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker

Zubereitung:

Waffelteig anrühren und das Waffeleisen auf ca. 180°C vorheizen, mit Trennfett besprühen und den Teig gleichmäßig auf dem Waffeleisen verteilen.

Die fertigen Waffeln diagonal halbieren und mit dem Puderzucker bestäuben.

Die gelierten Orangenfilets dekorativ darauf drappieren.

Zubereitung gelierte Orangenfilets:

Die Orange filetieren und dabei das Fruchtfleisch und den Orangensaft mit dem Zucker erhitzen.

Die eingeweichte Gelatine in dem Orangensaft auflösen, die Orangenfilets hinzufügen und kaltstellen.

