



OVOMALTINE WAFFELN

120 g Mehl
 20 g Ovomaltine Pulver
 1,5 dl Rahm
 3 Eigelb
 30 g Butter, flüssig
 3 Eiweiss
 40 g Zucker

1. Mehl und Ovomaltine in eine Schüssel sieben. Den Rahm und Eigelb vermischen und zum Ovo-Mehl mischen. Die flüssige Butter hinzufügen.
2. Das Eiweiss mit dem Zucker zu Schnee schlagen.
3. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter die Mehl-Eier-Masse heben.
4. Den Teig in Portionen in das Waffeleisen füllen. Ergibt etwa 6 Waffeln.
5. Waffeln noch warm servieren und mit frischen Früchten geniessen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten



GAUFRES OVOMALTINE

120 g de farine
 20 g poudre Ovomaltine
 1,5 dl de crème
 3 jaunes d'œuf
 30 g de beurre fondu
 3 blancs d'œuf
 40 g de sucre

1. Tamiser la farine et l'Ovomaltine dans un saladier. Mélanger la crème et le jaune d'œuf et ajouter cette préparation au mélange farine-Ovo. Ajouter le beurre liquide.
2. Battre les blancs en neige avec le sucre.
3. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange d'œufs et de farine.
4. Remplir l'appareil à gaufres avec la pâte, portion par portion. Permet de faire 6 gaufres.
5. Servir les gaufres chaudes et les déguster avec des fruits frais.

Temps de préparation: 30 minutes