

Croffle

Die schnellen Waffeln aus Croissant-Teig sind einfach zubereitet und mit dem cremigen Topping unwiderstehlich lecker.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Croffles:

1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
etwa 500 g frischer Croissant-Teig 2
Rollen je 250 g

Topping:

500 g kalte Schlagsahne
100 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme
Vanille-Geschmack & Schoko
50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
2 EL Dr. Oetker Salted Caramel
Fudge
125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

Wie mache ich Croffle?:

1 Vorbereiten:

Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten. Von den Schoko-Tröpfchen 1 EL für das Topping beiseitelegen. Beide Teigrollen abrollen und jeweils in 3 Rechtecke schneiden, evtl. den Teig an der diagonalen Naht etwas zusammendrücken.

Jedes Rechteck zur Hälfte mit Schoko-Tröpfchen belegen, dabei etwa 1/2 cm Rand frei lassen.

Die freie Hälfte überklappen und die Teigränder gut zusammendrücken.

2 Croffle zubereiten:

Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und fetten. Jede Teigplatte mittig in das Waffeleisen legen und goldbraun backen. Croffle auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zwischendurch das Waffeleisen wieder fetten.



③ Topping zubereiten:

Vanille-Creme:

250 g kalte Schlagsahne und 50 ml Milch in einen Rührbecher geben, Tortencreme Duo Vanille-Geschmack hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. Creme auf der Hälfte der Waffeln verteilen. Blaubeeren verlesen. Blaubeeren und einige Schoko-Tröpfchen aufstreuen.

Schoko-Creme:

Kuvertüre fix in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. 250 g kalte Schlagsahne und 50 ml Milch in einen Rührbecher geben, Tortencreme Duo Schoko hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. Creme auf den übrigen Waffeln verteilen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Kuvertüre auf die Creme sprengeln. Salted Caramel Fudge sofort aufstreuen und die Waffeln servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Croffle lassen sich auch gut im Waffeleisen für Brüsseler Waffeln zubereiten.
- Noch schneller lassen sich die Croffle zubereiten, wenn der Teig ohne Schoko-Tröpfchen gebacken wird.

