

# Waffeln mit BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

## Zutaten für 6-8 Waffeln

250 g Mehl  
100 g BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS  
30 g Zucker  
15 g Backpulver  
2 Eidotter  
2 Eiweiss  
500 ml Milch  
Prise Salz  
Butter zum Einfetten

## Zutaten für Karamell-BAILEYS-Sauce

175 g Zucker  
50 ml Wasser  
100 g Butter  
125 ml Sahne  
2 EL BAILEYS

## So geht's

### Zubereitung Karamell-BAILEYS-Sauce

1. Zucker und Wasser in einem Topf geben und unter ständigem Rühren köcheln bis der Zucker zu karamellisieren beginnt.
2. Wenn das Karamell eine schöne dunkle Farbe hat, den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig Sahne unterrühren.
3. Butter und BAILEYS unterrühren und bis zum Servieren auf die Seite stellen.

### Zubereitung Waffeln

1. Waffeleisen vorheizen und mit Butter einpinseln.
2. BAHLSEN Ohne Gleichen BAILEYS in kleine Stücke hacken.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Keksstücke vermengen.
4. Eiweiß mit einem Handmixer schaumig schlagen.
5. In einer separaten Schüssel Eidotter mit Milch verquirlen.
6. Nun die Eierdotter-Milch-Mischung unter die trockenen Zutaten mixen.
7. Eiweiss unter die Masse heben.
8. Wenn das Waffeleisen heiß ist, den Teig einfüllen und Waffeln goldbraun backen (Zeit variiert je nach Gerät).
9. Mit frischen Beeren und Karamellsauce servieren und genießen.

