



Waffelkuchen

Zubereitungszeit: 3 Stunden

Ruhezeit: 2 Stunden (am besten über Nacht!)

Grundmenge: 8 Portionen

Zutaten Biskuit:

- 5 Eier
- 5 EL Wasser, heiß
- 300 g Zucker
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 7,5 g Backpulver

Zutaten Creme:

- 190 g Butter
- 190 g Puderzucker
- 20 g Kaba (nicht Kakao!)



Sonstiges:

- 2 Waffelplatten (23,5 x 29 cm)
- Backrahmen
- Sägemesser

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
2. Eier, Wasser und Zucker in die Rührschüssel geben und 6 Minuten kräftig aufschlagen, bis eine hellgelbe, cremige Masse entstanden ist
3. Mehl und Backpulver vorsichtig von Hand unterheben
4. Backrahmen auf das Backblechstellen und auf die Größe einer Waffelplatte justieren
5. Teig in den Backrahmen geben, glattstreichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen
6. Biskuit komplett auskühlen lassen und dann den Backrahmen entfernen
7. Zutaten für die Creme in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen
8. Die Hälfte der Creme auf dem Biskuit geben und gleichmäßig verstreichen
9. Waffelplatte auflegen und Biskuit wenden
10. Backpapier abziehen und die restliche Creme auf dem Biskuit verstreichen
11. Zweite Waffelplatte auflegen
12. Kuchen mindestens 1 Stunde (idealerweise über Nacht) kühl stellen
13. Mit dem Sägemesser den Kuchen in handliche Schnitten schneiden

Damit sich die Waffel während der Kühlzeit nicht durch die Feuchtigkeit wellt, am besten mit einem Schneidebrett etwas beschweren.