

EDGE

Weihnachtliche Waffelherzen

In der Weihnachtszeit entdecken viele ihre geheime Backleidenschaft. Der Duft kleiner gebackener Köstlichkeiten erfüllt die Wohnungen und Häuser und verbreitet eine wohlig gemütliche Stimmung. Wer zum weihnachtlichen Kaffee oder Tee nicht nur die üblichen Plätzchenvariationen reichen möchte, zaubert mit originellen Waffelherzen am Stiel echte Hingucker. Verfeinert mit dunkler Schokolade und geschmackvollen Pistazien kommen sie bei jedem Genießer garantiert gut an.

Eine schlicht elegante Bühne bereitet den kleinen Köstlichkeiten die Kollektion EDGE von MAXWELL & WILLIAMS. In klassischem Weiß harmoniert die formschöne Premium-Keramik mit vielerlei Speisen und Tischdekorationen. Der zarte handbemalte Rand in Grau verleiht den Produkten das gewisse Etwas und unterstreicht die ruhige Ausdruckstärke des Geschirrs. Die umfangreiche Serie besteht aus Tellern und Schüsseln in verschiedenen Größen sowie edel anmutender Tasse, Espressotasse mit Untertasse und Becher.

Mit EDGE gelingt es ganz leicht, weihnachtliches Gebäck stilvoll in Szene zu setzen. Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes an und servieren Sie Waffeln einmal anders. Oder lassen Sie mit verschiedenen Kuvertüren, Nüssen und Kernen ihren Besuch selbst kreativ werden.



Becher
450 ml | **EUR 5,95**



Espressotasse + Untertasse
100 ml | **EUR 6,50**



Tasse + Untertasse
250 ml | **EUR 8,95**



Teller
19 cm | **EUR 5,50**



Schale
12 cm | **EUR 4,50**



Schale
19 cm | **EUR 8,50**

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema?
In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an.
Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.



WEIHNACHTLICHE WAFFELHERZEN

Zubereitung: ca. 45 min. | Für ca. 8 Waffeln | Einfach zuzubereiten!

Für den Waffelteig die Butter mit Zucker, Vanillemark und den Eiern cremig rühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zuletzt Backpulver, Salz und Zimt zugeben und alles zu einem Teig mischen.

Das Waffeleisen vorheizen und ölen. Für jede Waffel ca. 2-3 EL Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben und die Waffeln darin backen, bis sie die gewünschte goldbraune Farbe angenommen haben.

Die Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Waffeln in die einzelnen Herzen zerteilen und diese auf die Holzspieße geben. Das obere Ende der Waffelherzen am Stiel nacheinander zuerst in die Kuvertüre und anschließend in die Pistazien tunken und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren die abgekühlten Waffelherzen leicht mit Puderzucker bestäuben und mit Pistazien auf dem Kuchenteller von EDGE anrichten.

Tipps:

- die gemahlene Haselnüsse im Teig lassen sich natürlich auch durch andere gemahlene Nüsse oder durch Mehl ersetzen
- noch weihnachtlicher wird der Teig durch die Zugabe von geriebenen Orangenschalen
- es können außer Pistazien natürlich auch andere Nüsse, Kerne oder Beeren zum Verzieren verwendet werden



ZUTATEN

- 125 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- Mark einer halben Vanilleschote
- 3 Eier
- 125 g Mehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 200 ml Milch
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 1 Messerspitze Salz
- ½ TL Zimt
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 Handvoll gehackte Pistazien
- Puderzucker
- Holzspieße

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.