



Zutaten:

200 g	Butter
100 g	Vollrohrzucker
250 g	Quark
3	Eier
300 g	Dinkelvollkornmehl
1 TL	Weinstein-Backpulver
250 ml	Milch
	Zitronenabrieb
	etwas Vanille

Zubereitungszeit: 10 Min. + 15 Min. Backzeit
für 8 Waffeln – geht schnell

Quarkwaffeln

Zubereitung:

Die Butter mit dem Vollrohrzucker schaumig schlagen. Die Eier trennen. Nach und nach die Eigelbe zur Butter-Zucker-Masse geben. Den Quark aufschlagen, Vanille und Zitronenabrieb dazugeben und das Ganze kräftig mit der Butter-Ei-Zucker-Masse verrühren.

Das Eiweiß aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der Milch in die Butter-Ei-Zucker-Masse rühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterziehen und die Waffeln im Waffeleisen goldbraun ausbacken.

Typ:

Genießen Sie die Waffeln als süße Hauptspeise mit Kompott oder als Dessert nach einer Suppe oder einem Salat als Hauptgang.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

