Quarkwaffeln

5 Min		25 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 10 Stück

- 200 g Weizenmehl
- 150 g Quark
- 125 g Butter (weich)
- 3 Eier
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Mineralwasser

Zubereitung:

1. Gib die Butter mit den Eiern, dem Vanillezucker und dem Zucker in eine Schüssel und rühre sie schaumig. Rühre den Quark und das Mineralwasser unter.
2. Gib das Mehl und das Backpulver hinzu und mixe einen cremigen Waffelteig.
3. Heize dein Waffeleisen auf und fette es ein. Backe die Waffeln darin portionsweise aus. Gib dazu einen großen Klecks Teig in die Mitte deines Waffeleisen - er verteilt sich, wenn du das Gerät schließt. Fertig sind deine Waffeln mit Quark. Einfach, lecker, gut!

Ich verwende am liebsten mein Doppel-Waffeleisen* für das Quarkwaffeln Rezept, das zwei Herzwaffeln gleichzeitig backt. Für kleine Portionen ist ein Mini-Waffeleisen* perfekt.

Nährwerte pro Portion: 226 kcal | KH 22 g | E 6 g | F 12 g