Quarkwaffeln

Gebäck » Waffeln

Zutaten (8 Stück)

» 100g Butter/Margarine
» 50g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 3 Ei(er)
» 125g Quark
» 150g Mehl
» 125ml Milch
» 1 Prise Salz
» etwas Zitronenschale
» Puderzucker
» 2EL Öl

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Weiche Butter mit Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eier trennen. Eigelb nach und nach unterrühren. Quark untermischen und Milch zugeben.

2. Mit Salz und abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Zum Schluss das Mehl untermischen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Waffeleisen auf Stufe 5,5 vorheizen und mit Öl einpinseln. Waffeln dann bei Stufe 3,5 ca. 2min backen. Teig vorher immer gut umrühren und nicht zuviel Teig auf einmal im Eisen verteilen. Zwischendurch immer wieder das Waffeleisen mit Öl einstreichen.

4. Waffeln z.B.: mit Puderzucker bestreut servieren.