

# Quark-Waffeln

Leckere, saftige Waffeln mit Quark, die schnell zubereitet sind - Quark-Waffel Rezept.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

Speiseöl

### Teig:

250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

etwa ½ TL abgeriebene Zitronenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Milch

## Wie mache ich Quark-Waffeln?:

### 1 Vorbereiten:

Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

### 2 Teig zubereiten:

Quark in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Zitronenschale und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

### 3 Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit

Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen. Die Waffeln goldbraun backen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.
- Zu den Waffeln geschlagene Sahne, Vanilleeis, gezuckerte Beerenfrüchte, Konfitüre, Gelee oder Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal) servieren.
- Der Teig kann auch mit Speisequark (Magerstufe oder 20 % Fett. i. Tr.) zubereitet werden.

