

Rezeptidee

Beerenwaffeln mit Skyr



Zutaten Für 4 Personen

- 4 EL Beerenmischung (tiefgekühlt)
- 20 g Flohsamen
- 2 Ei(er)
- 400 g Skyr
- 0,75 TL gemahlene Vanille
- 75 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Bratöl

Zubereitung: 25 Min. + 15 Min. Zubereitung

Aus den Zutaten den Waffelteig zubereiten

Beeren auf einem Teller etwas antauen lassen. Flohsamen in einem Mörser möglichst fein zermahlen. Eier in eine Rührschüssel aufschlagen, 200 g Skyr und ½ TL gemahlene Vanille hinzufügen und mit den Quirlen des Handrührgerätes gründlich vermischen. Mandeln und Flohsamen unterrühren und Teig 20 Min. quellen lassen.

Waffeln backen

Waffeleisen vorheizen und mit Öl bepinseln. Je Backvorgang etwa 3 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und Waffeln in 3–4 Min. goldbraun backen. Zwischendurch das Waffeleisen gegebenenfalls noch einmal fetten.

Waffeln mit Vanille-Skyr servieren

Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den restlichen Skyr mit der übrigen Vanille verrühren. Waffeln auf Teller verteilen, Skyr darübergeben und mit Beeren garniert servieren.