



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Zauberwaffeln mit Beerenquark



Zutaten Für 6 Waffeln

- 125 g Alnatura Süßrahmbutter (zimmerwarm) + etwas für das Waffeleisen
- 2 EL Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 3 Alnatura Eier
- 150 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 100 ml Alnatura Vollmilch (zimmerwarm)
- 300 g Alnatura Beerenmischung (tiefgekühlt)
- 250 g Alnatura Speisequark Halbfettstufe
- 1 Pck. Alnatura Bourbonvanillezucker

Tipp:

Im Toaster aufgewärmt, schmecken die Waffeln noch am nächsten Tag wie frisch gebacken. Sie können auch eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und aufbacken werden. Oder Sie genießen die Waffeln klassisch mit Puderzucker bestäubt.

Zubereitung: 15 Min. + 10 Min. Quellzeit + 25 Min. Backzeit

Butter mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes 2 Min. schaumig schlagen. Nach und nach Eier unterrühren, dann Mehl untermengen und schließlich die Milch in einem dünnen Strahl in den Teig einrühren. Den Teig bei Raumtemperatur 10 Min. quellen lassen. Beeren in einer Schale leicht antauen lassen. Quark mit Vanillezucker glattrühren und bis zur Verwendung kühl stellen.

Herzwaffeleisen vorheizen und mit etwas Butter bestreichen. Je 1/6 der Teigmasse in die Mitte des Waffeleisens geben und die Waffeln portionsweise in 3–4 Min. knusprig braun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Auf jede Waffel 1 gehäuften EL Quark geben, mit den Beeren anrichten und servieren.

Karotten-Zimt-Waffeln:

Für saftig-würzige Karottenwaffeln 200 g Karotten schälen, putzen und fein raspeln. Karottenraspel sowie 2 TL Alnatura Ceylon-Zimt unter den fertigen Teig heben und Waffeln wie beschrieben backen.

Kakaowaffeln:

Für dunkle Kakaowaffeln 2 EL Alnatura Kakao schwach entölt unter das Mehl mischen.