



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Haselnuss-Hefewaffeln mit Quarkschaum



Zutaten 8 Waffeln

- 300 ml Alnatura Frische Vollmilch 3,8 % Fett
- 125 ml Alnatura Reissirup
- 21 g Alnatura Hefe frisch (½ Würfel)
- 250 g Alnatura Dinkelmehl Type 630
- 100 g Alnatura Haselnüsse gemahlen
- 1 Msp Alnatura Meersalz
- 250 g Alnatura Speisequark 20 % Fett i. Tr.
- 2 Msp Alnatura Bourbonvanille gemahlen
- 3 Alnatura Eier
- 85 g Alnatura Süßrahmbutter

Zubereitung: ca. 30 min + ca. 1 h Ruhezeit

1. Milch und 50 ml Reissirup auf maximal 35 °C erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Haselnüsse und Salz dazugeben und verrühren. Teig abgedeckt 1 h gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Quark mit dem restlichen Reissirup und der Vanille glatt rühren. Eier trennen und Eiweiße zu festem Eischnee aufschlagen. 1/3 des Eischnees unter den Quark heben. Vanille-Quarkschaum und restlichen Eischnee kalt stellen.
3. 75 g Butter in einem Topf langsam schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Mit einem Handrührgerät Butter und Eigelbe unter den Hefeteig rühren. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butter einpinseln. 8 Waffeln backen, dazu je Waffel etwa 1,5 EL Teig verwenden. Die Waffeln mit dem Quarkschaum servieren.

Tipp:

Sollten Waffeln übrig bleiben, schmecken diese am nächsten Tag aufgetoastet wie frisch gebacken.