

Mohn – Quarkwaffeln

Herrlich aromatische Waffeln! Quark sorgt für eine tolle und leckere Textur und gemahlener Mohn für die unnachahmliche Note!

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:
<https://youtu.be/zoD32fb5FIo>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp



Für 8 Belgische Waffeln

Für den Teig:

125g sehr weiche Butter (ggf. laktosefrei)

65g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

165g helle glutenfreie Mehlmischung

125g Magerquark (ggf. laktosefrei)

100ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 EL gemahlener Mohn

1/2 TL Backpulver

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren.

2. Mehlmischung, Magerquark, Milch, Mohn und Backpulver zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 25 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes

Waffeleisen geben und goldgelbe Waffeln ausbacken.

Tipp: Diese Waffeln schmecken sehr lecker mit Puderzucker bestäubt oder mit Kirschkompott und Schlagsahne!

Anmerkung: Gerne können die Waffeln ohne Mohn zubereitet werden! Man erhält köstliche, klassische Quarkwaffeln!

Milchfrei – Tipp: Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen. Magerquark durch 100g Quakersatz auf Sojabasis tauschen. Einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, anstatt herkömmliche Milch verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Zucker und Vanillezucker durch 50g Reissirup, 50g Getreide- oder Traubenzucker und einige Tropfen Vanillearoma ersetzen.



