Quarkwaffeln

So zart, angenehm süß und wunderbar flaumig zugleich! Diese himmlischen Quarkwaffeln sind im Handumdrehen zubereitet und begeistern mit ihrer lockeren, saftigen Konsistenz. Ob frisch und warm direkt aus dem Waffeleisen oder später kalt genossen – sie schmecken einfach immer köstlich. Perfekt zum Frühstück, als süßer Snack zwischendurch oder zum Nachmittagskaffee.

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
220g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 165g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
125g Magerquark (ggf. laktosefrei)
100ml Milch (ggf. laktosefrei)
1/2 TL Backpulver

Außerdem:
Fett oder Speiseöl zum Ausbacken

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren.
2. Mehlmischung, Magerquark, Milch und Backpulver zugeben und

alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 25 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Den Teig portionsweiße in ein heißes, gefettetes Waffeleisen geben und goldgelbe Waffeln ausbacken.

Milchfrei – Tipp: Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen. Magerquark durch 100g Quarkersatz 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.

