

Schnelle Quarkwaffeln



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 10 Stück:

- 200 g Weizenmehl
- 150 g Quark
- 125 g Butter (weich)
- 3 Eier
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Mineralwasser

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Quarkwaffeln einfach backen - so gehts:

1. Gib die Butter mit den Eiern, dem Vanillezucker und dem Zucker in eine Schüssel und rühre sie schaumig.
2. Rühre den Quark und das Mineralwasser unter.
3. Gib das Mehl und das Backpulver hinzu und mixe einen cremigen Waffelteig.

4. Heize dein Waffeleisen auf und fette es ein. Backe die Waffeln darin portionsweise aus. Gib dazu einen großen Klecks Teig in die Mitte deines Waffeleisen - er verteilt sich, wenn du das Gerät schließt.

5. Fertig sind deine Waffeln mit Quark. Einfach, lecker, gut!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

