

Quarkwaffeln - mein einfaches Rezept

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

Zubereitung:

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

Ich verwende am liebsten mein [Doppel-Waffeleisen*](#) für das Quarkwaffeln Rezept, das zwei Herzwaffeln gleichzeitig backt. Für kleine Portionen ist ein [Mini-Waffeleisen*](#) perfekt.

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

