

# Frühstückswaffeln



## Einkaufsliste:

Waffeln (Für etwa 8 große Waffeln)  
270g Mehl  
80g Zucker (Nach Belieben)  
2 TL Backpulver  
Abrieb einer Zitrone  
1 EL Zitronensaft  
Prise Salz  
1 Vanilleschote  
4 Eier  
160g Butter  
150ml Milch  
160g Quark

## So wird's gemacht

Quark, Milch, Zitronenabrieb- und Saft mischen. Mehl, Vanille, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Butter schmelzen und in die Eier geben. Abwechselnd Mehlgemisch und Quarkmischung unterrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe). Waffeln können sowohl im Herz- als auch im belgischen Waffeleisen gebacken werden

© DAS KNUSPERSTÜBCHEN