

Frischkäse Waffeln am Stiel



Einkaufsliste:

5-8 Frischkäse-Waffeln, je nach Größe des Eisens

125g Butter

70g brauner Zucker

2 Eier

Saft und Abrieb einer Zitrone

130g Frischkäse

150ml Buttermilch

Prise Salz

Prise Zimt

1EL Vanillezucker

180g Mehl

1TL Backpulver

1TL Natron

Puderzucker zum Bestäuben

So wird's gemacht:

Butter schaumig rühren und den Zucker unter Rühren hinzugeben. Eier nach und nach hinzugeben und weiter rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles verrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe erhitzen und die Waffeln je nach Eisen 3-6 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.