ZUTATEN

6 Eier
50g zucker
80g Butter
400g Quark mit Bourbon Vanille (z.B. von Weihenstephan)
300g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz
Sonnenblumenöl für das Waffeleisen
Himbeeren
Brombeeren
Johannisbeeren
50g Zartbitterschokolade
50g Salzige Karamellsauce
1/2 Apfel
1EL Zucker
1/2TL Zimt
20g Puderzucker

VANILLE-QUARK-WAFFELN MIT TOPPINGS

REZEPT FÜR: 10 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 20 MINUTEN

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und Beiseite stellen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen

2. Weiche Butter und Vanillequark unter die Eigelbmischung rühren

3. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und ebenfalls in die Teigmasse rühren

4. Eiweiß zum Schluss unterheben und ca. 1 Kelle Teig in das vorgeheizte und befettete Waffeleisen gießen

5. Waffel je nach Bräunungswunsch 1-2 Minuten backen

6. Für die Deko Beeren waschen. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Schokolade schmelzen und anschließend alles zusammen mit Salzkaramellsauce und Puderzucker und Zimt-Zucker zu den Waffeln reichen

7. Noch warm mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN