Rezept

Schnelle Vanillewaffeln mit Heidelbeerquark

Ein Rezept von Schnelle Vanillewaffeln mit Heidelbeerquark, am 12.10.2024

Zutaten

40 g	weiche Butter
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
2	Eier
	½ TL Backpulver
250 g	Sahnequark
4	Blätter Minze
	Öl für das Waffeleisen
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
80 g	Mehl
100 ml	Buttermilch
3 EL	Zucker
200 g	Heidelbeeren (frisch oder TK)
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Weiche Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier nacheinander zugeben und gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Buttermilch zugeben und gut verrühren. Anschließend den Teig 10 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen den Quark mit dem Zucker verrühren. Die Minzeblätter hacken und untermischen. Die Heidelbeeren abbrausen, verlesen, einige beiseitelegen, die übrigen Beeren mit einer Gabel zerdrücken und unter den Quark heben.

3. Ein Waffeleisen erhitzen, mit Öl einpinseln. 3 EL Teig in das Waffeleisen geben und in 4 Min. knusprig goldbraun backen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren. Den Beerenquark zu den Waffeln servieren. Mit den übrigen Heidelbeeren dekorieren. Mit Puderzucker bestäuben.