

Rezept

Zitronen-Quark-Waffeln

Ein Rezept von Zitronen-Quark-Waffeln, am 25.03.2023

Zutaten

50 g Butter	3 Eier
Salz	125 g Magerquark
50 g Zitronenmarmelade (etwa 2 EL)	2 EL Zitronensaft
75 g Zucker	etwas abgeriebene Zitronenschale
175 g Mehl	2 Msp. Backpulver
100 ml Milch	Fett fürs Waffeleisen
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Butter bei milder Hitze zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.
2. Die abgekühlte Butter mit Quark, Zitronenmarmelade, Zitronensaft, Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Die Eigelbe einrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zum Schluss den Eischnee mit dem Schneebesen locker unterheben.
3. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit gesiebttem Puderrucker bestäuben.