

# Leichte Waffeln Stand 06.01.2020 / 29.12.2019

Seite 20 Krups-Rezepte FDD95

8 halbe große Waffeln:

200 g Mehl,  
170 g Quark(Fettstufe 20 %),  
30 g Zucker,  
2 Eier, 100 ml fettarme Milch  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. in der Mitte eine Mulde drücken. Eier, Quark und Milch dazugeben. Mischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5).

Auf jede Platte eine Schöpfkelle (Durchmesser 7,8 cm) Teig gießen.

Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 sek. wenden.

Den Teig 3 bis 4 Min. backen lassen.

Die Waffeln auf ein Gitter legen, damit sie knusprig bleiben

Damit es es sich lohnt, die Mengen verdoppeln.

Der Teig war zu fest, erst Zugabe weiterer Milch machte den Teig flüssiger.