

Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
120 g	Zucker
300 g	Weizenmehl universal
4	Eier
100 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
100 ml	Premium Alpenmilch
2 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
	Premium Teebutter zum Braten
	Staubzucker
	frische Beeren

Topfenwaffeln

Diese Topfenwaffeln sind perfekt zum gemeinsamen Backen mit Kindern – einfach gemacht und schnell fertig. Sie schmecken Klein und Groß besonders gut, sind außen knusprig und innen schön weich. Ob zum Frühstück, als Nachspeise oder als besondere Jause, sie passen einfach immer.

Anleitung

1. Die weiche Butter und den Zucker in einer großen Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

2. Ein Ei nach dem anderen dazugeben. Dazwischen immer wieder mit dem Rührgerät rühren.

3. Den Topfen dazugeben und weitermixen.

4. Mehl, Backpulver, Salz und Milch hineinleeren und solange mixen, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.

5. Ein Waffeleisen aufheizen.

6. Ca. ½ TL Butter pro Waffel in die Mitte der Waffelform streichen. Einen großen Esslöffel voll Teig darauf geben. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun sind.

7. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

8. Die Topfenwaffeln am besten warm mit Staubzucker und frischen Beeren servieren.

TIPPS:

Die Topfenwaffeln halten in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank mindestens 3 Tage.
Sie lassen sich auch ideal einfrieren. Vor dem Servieren im Toaster einige Minuten aufbacken.
Sie schmecken am besten warm. Dafür einfach kurz in den Toaster geben.
Die Waffeln schmecken auch sehr gut mit:
Marmelade

Warmer Beerensauce, aufgeschlagenem Obers und Vanilleeis
Nougatcreme und Bananen



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com