



## Benötigte Zutaten

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 5      | Eier                               |
| 200 g  | Premium Almfrisch<br>Natur Natur   |
| 175 g  | Mehl                               |
| 50 g   | Zucker                             |
| 80 g   | Premium Teebutter<br>(geschmolzen) |
| 175 ml | Premium Alpenmilch                 |
|        | Vanillemark                        |
|        | frische Beeren (zum<br>garnieren)  |

## Frischkäse Waffeln

Frischkäse Waffeln gehören zu den einfachsten und zugleich saftigsten Waffelvarianten. Der Frischkäse im Teig sorgt dafür, dass die Waffeln innen weich und cremig bleiben, während sie außen knusprig goldbraun werden. Im Vergleich zu klassischen Waffeln ohne Frischkäse trocknen sie deutlich weniger aus und behalten auch nach dem Abkühlen ihre zarte Konsistenz. Mit nur wenigen Grundzutaten wie Eiern, Mehl, Butter, Milch und Vanillemark ist der Teig in wenigen Minuten angerührt. Frisch aus dem Waffeleisen lassen sich die Frischkäse Waffeln mit Beeren, Staubzucker oder Ahornsirup servieren.

### Anleitung

1. Alle Zutaten miteinander verrühren.
2. Ein Waffeleisen vorheizen, die Masse in das Waffeleisen gießen und die Frischkäse Waffeln goldbraun ausbacken.

## Tipps für die besten Frischkäse Waffeln

Frischkäse zimmerwarm verwenden: Kalter Frischkäse bildet beim Verrühren leicht Klümpchen im Teig. Am besten den Frischkäse etwa 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. So lässt er sich glatt und gleichmäßig unter die restlichen Zutaten mischen.

Teig nicht zu lange rühren: Sobald alle Zutaten glatt verrührt sind, ist der Teig fertig. Zu langes oder zu kräftiges Rühren aktiviert das Klebereiweiß im Mehl, und die Frischkäse Waffeln werden zäh statt fluffig. Ein Schneebesen oder eine Gabel reichen aus, ein Handrührgerät ist bei diesem Rezept nicht nötig.

Waffeleisen richtig vorheizen: Das Waffeleisen muss gut durchgeheizt sein, bevor der erste Teig hineingegeben wird. Ein zu kaltes Eisen führt dazu, dass



die Waffeln kleben und nicht gleichmäßig bräunen. Ob die Temperatur stimmt, lässt sich mit einem kleinen Tropfen Teig testen: Zischt er sofort, ist das Eisen bereit.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)