

Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
200 g	Premium Teebutter
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
5	Eier
450 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
150 ml	Mineralwasser
1 Prise	Salz

Topfen-Waffeln

flaumig und butterweich

Anleitung

1. Zuerst Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer schaumig schlagen.

2. Eier und Topfen nacheinander beigeben und unterrühren. Das Mehl leicht mit dem Backpulver mischen und nach und nach dazugeben.

3. Salz nicht vergessen! Wenn die Masse zum Rühren zu dick wird, Mineralwasser beimengen. Das solange wiederholen, bis das Mehl aufgebraucht ist und die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist.

4. Jetzt das Waffeleisen vorheizen. Dann mit Öl oder Butter einpinseln und die Waffeln goldgelb backen.

Ein Rezept der:
AMA Marketing