

# Quarkwaffeln

Ich habe festgestellt, dass ich erst ein Waffelrezept hier auf dem Blog habe (Buttermilchwaffeln). Das muss natürlich sofort geändert werden, deshalb gibt es heute eine Variante mit Quark im Teig - sie werden schön locker, saftig und außen knusprig. Bei uns gab es dazu Apfelmus und Vanillesoße, aber auch Obstkompott, Schlagsahne oder Schokosoße passen wunderbar dazu. Die Teigmenge ergibt ca. 7 doppelte Waffeln im Brüsseler Waffeleisen. Wer die Waffeln lieber süßer mag, sollte die Zuckermenge etwas erhöhen. Für uns passt es so, da wir ja süße Beilagen und Puderzucker dazu essen.



Zutaten (für ca. 7 doppelte Waffeln):

- 
- **150 g weiche Butter**
  - **100 g Zucker**
  - **1 Prise Salz**
  - **6 Eier**
  - **250 g Quark (20% Fett)**

- **400 g Mehl**
  - **1 TL Backpulver**
  - **250 ml Milch**
  - **nach Belieben etwas Puderzucker**
- 



Die weiche Butter in der Küchenmaschine ein paar Minuten schaumig schlagen. Zucker und Salz nach und nach zugeben,iterrühren. Die Eier nacheinander einrühren, dabei erst das nächste zugeben, wenn das vorherige gut untergerührt ist. Quark zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch zugeben und kurziterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Kurz quellen lassen. Nacheinander die Waffeln backen und mit Puderzucker bestreut servieren.

