



Topfenwaffeln

Zutaten für die Waffeln:

2 Eier

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g Butter, weich

225 g Topfen

200 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

100 ml Milch

Die Eier werden mit der Prise Salz schaumig geschlagen. Nach und nach den Zucker einrühren und den Butter hinzufügen. Im nächsten Schritt wird der Topfen in die Eiermasse gerührt. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird unter den Teig gehoben. Zuletzt rührt man die Milch in den Teig und mixt ihn nochmals gut durch.

Das Waffeleisen wird vorgeheizt und mit etwas Öl ausgepinselt. Etwa einen Esslöffel Teig in die Mitte der Form setzen und goldbraun backen.

Die Waffeln am Besten noch warm mit Schlagobers, Eis, Beeren oder Fruchtsauce servieren.

