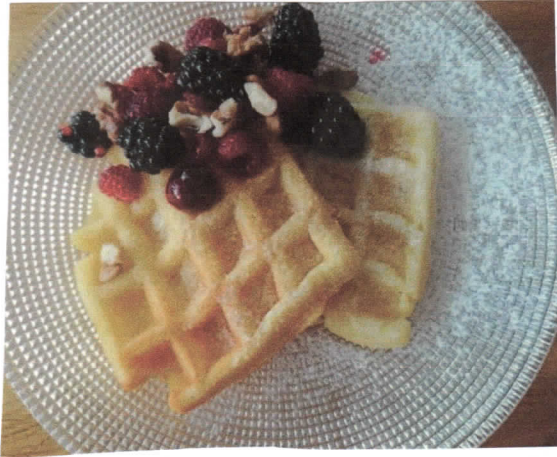


Waffeln mit Beeren

für ca. 6 Portionen

für die Waffeln:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1/2 Vanilleschote
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Magerquark
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ggf., ein Schuss Milch



für die Beeren:

- 400 g Beeren nach Belieben
- 1/2 TL Muskatnuss, gerieben
- 3 EL Olivenöl extra vergine/nativ extra

Zubereitung der Waffeln:

- Zucker mit Butter schaumig schlagen.
- Zitronenabrieb und das ausgekratzte Vanillemark hinzufügen.
- Mach und nach Eier und Quark mit dem Rührgerät untermischen.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit einem Teigschaber unterziehen.
- Waffeleisen anschalten, einfetten und die Waffeln ausbacken.