

CHEESECAKE WAFFELN



- ANZEIGE -

Den All In Teig für diese lockeren Cheesecakewaffeln könnt ihr ganz einfach im Mixer zubereiten. Durch den Quark und Frischkäse schmecken die Waffeln besonders saftig und erinnern an Käsekuchen. Die Zitrone gibt den Waffeln noch eine frische Note. Ich esse die Waffeln am liebsten noch warm und mit etwas Puderzucker bestreut. Ihr könnt aber auch Ahornsirup, Sahne oder Früchte dazu servieren oder sie abgekühlt zum Mitnehmen verpacken und pur genießen. Je nach Waffeleisen variiert die Backzeit und auch die Menge der Waffeln, mit meinem eckigen Waffeleisen kann ich aus der einfachen Menge 8 Waffeln backen.



Zubereitungszeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

CHEESECAKE WAFFELN

Gib alle Zutaten in einen Mixer und vermische sie zu einem glatten Teig. Heize ein Waffeleisen vor, fette es mit Backtrennspray oder Butter und backe den Teig darin portionsweise zu Waffeln fertig. Je nach Waffeleisen und Dicke der Waffeln kann die Backzeit variieren. Nimm die Waffeln heraus und bestreue sie zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

CHEESECAKE WAFFELN:

- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **200 g** Frischkäse
- ☐ **60 g** Butter (flüssig)
- ☐ **4** Eier
- ☐ **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **100 g** Mehl
- ☐ **½ TL** Backpulver

ZUM SERVIEREN:

- ☐ **2 EL** Südzucker Puderzucker