

BELGISCHE QUARKWAFFELN MIT NUSSMUS, ERDBEERGRÜTZE UND NUSS-SCHMANDDIP

ZUTATEN FÜR 6 GROSSE WAFFELN:

- 250g Quark
- 3 Eier
- 100g Butter
- 90g Zucker (hier Birkenzucker)
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Pä. Vanillezucker
- 2-3 El Nussmus (Mandel oder Haselnuss)
- 1/2 Pä. Backpulver
- 230g Mehl
- 75ml Mineralwasser
- etwas Salz

ZUTATEN NUSSDIP:

- 1 Becher Schmand (Creme Fraiche geht auch)
- 3 TI Nussmus
- etwas Vanillemark
- 1 TI Zucker oder Birkenzucker

ZUSÄTZLICH:

Erdbeergrütze oder andere Fruchtsoße, Eis, Schokosauce, gehackte Nüsse oder was ihr sonst so mögt



ZUBEREITUNG QUARKWAFFELN MIT DIP:

Für den Dip einfach alle Zutaten vermengen und bis zum servieren kühl stellen.

Für die Waffeln die Butter mit dem Zucker und der Vanille cremig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe einzeln untermengen. Nun noch den Quark und das Nussmus dazugeben und gut vermengen. Das Eiweiß steif schlagen. Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermengen. Das Mehl abwechselnd mit dem Mineralwasser unter den Teig rühren. Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Der Teig sollte recht fest sein. Euer Waffeleisen leicht fetten und vorheizen. Etwa 2 große El Teig pro Waffel in das Eisen geben und 3-4 min ausbacken. Backzeit und Teigmenge hängen von eurem Waffeleisen ab. Ich habe aus dem Teig 6 Waffeln bekommen.

Ihr könnt die Waffeln nun mit Puderzucker, Fruchtsauce und Nussdip oder Eis servieren oder sie einfach nur pur essen.

REZEPT ERDBEERGRÜTZE:

- 1 kg Erdbeeren (geputzt und kleingeschnitten)
- 40g Zucker
- 400ml Wasser
- 100ml Traubensaft oder Johannisbeersaft
- 1 Bio Zitrone
- etwas Vanillemark
- 5 TI Speisestärke

Die Hälfte der Erdbeeren in einen Topf geben und kurz pürieren oder mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Zitrone waschen und auspressen, von der Schale ein paar Zesten abschneiden. Zucker, Wasser, Saft, Zitrone + Zesten und Vanillemark zu der Erdbeermasse geben und alles einmal aufkochen. Die Speisestärke in etwas Wasser oder Saft anrühren und in die Grütze rühren, die restlichen Erdbeeren dazu geben und alles nochmal aufkochen lassen. Auskühlen lassen und genießen oder noch heiß in sterile Twist-of Gläser füllen. Diese auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

