Käsekuchen-Waffeln

Die Käsekuchen-Waffeln lassen sich mit allerlei Früchten, Beeren, Saucen oder anderen Toppings servieren. Das einfache Rezept ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Nach Belieben	Öl (für das Waffeleisen)
450 g	Frischkäse
4 Stk.	Eier
90 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Käsekuchen-Waffeln** zuerst den Frischkäse, die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft und das Salz in eine Schüssel geben und glatt rühren.

2. Dann das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unterrühren.

3. Nun das Waffeleisen aufheizen und mit etwas Öl bestreichen.

4. Jetzt das heiße Eisen mit ein paar Esslöffeln Teig befüllen und verschließen.

5. Anschließend die Masse nun ein paar Minuten goldbraun ausbacken.

6. Die fertigen Waffeln sofort genießen oder zum Auskühlen auf ein Gitter platzieren. Die Waffeln noch nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und servieren. Die Masse ergibt ca. 7-8 Waffeln, je nach Form und Gerät.

Tipp

Die süßen Waffeln kann man zusätzlich mit ein paar frischen Früchten, einem Klecks Schlagobers oder mit verschiedenen Saucen als Topping garnieren.