Topfenwaffeln

Waffelrezepte gibt es viele. Doch dieses Rezept für Topfenwaffeln besticht durch seinen besonders locker fluffigen Teig und den feinen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Daniel Zimmel

Zutaten

200 g	Butter (weiche und laktosefreie)
130 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Orange (Schale und Saft davon)
200 g	Magertopfen (laktosefreien)
160 g	Mehl (glutenfreies)
160 g	Tapiokastärke
2 TL	Backpulver
4 EL	Milch
	Staubzucker (zum Bestreuen)
	Öl (für das Waffeleisen)

Zubereitung

1. Für Topfenwaffeln zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren. Topfen, Orangensaft und -schale dazugeben und alles zu einem cremigen Teig verrühren.

2. Mehl mit Tapiokastärke und Backpulver mischen und langsam in den Teig einrühren. Falls nötig noch etwas Milch dazugeben, um eine cremige Konsistenz zu bekommen. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

3. Waffeleisen erhitzen und mit Öl bestreichen. Den Teig portionsweise hineingeben und zu Waffeln ausbacken. Mit Staubzucker bestreuen und am besten sofort servieren.

Tipp

Zu den Topfenwaffeln schmeckt Fruchtkompott der Saison und Schlagobers.