

# Waffeln ohne Mehl

Rezept für feine Waffeln ohne Mehl, auf Basis von Topfen und Eiern, hier in einem Beispiel mit frischen Kräutern. Gut für die Low-Carb-Küche geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Magertopfen</a>
60 g	<a href="#">Butter</a>
6 EL	Eiweiß-Pulver (Low Carp)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Öl
1 Prise	Rohrzucker
	Schnittlauch (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für die **Waffeln ohne Mehl** zuerst die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Topfen und Öl in eine Schüssel geben, die geschmolzene Butter unterrühren. Eiweißpulver, Eier und wenig Zucker zufügen. Alle Zutaten gut verrühren.
2. Waffeleisen vorheizen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken. Aus dem Teig portionsweise Waffeln ausbacken, mit dem Schnittlauch und eventuell weiteren Kräutern bestreuen und servieren.

## Tipp

Die Waffeln ohne Mehl kann man natürlich auch mit frischen Früchten, Beeren oder Vanilleeis genießen.