Quarkwaffeln

Vorgestellt von Andreas Hülsmann

ZUTATEN

Für den Waffelboden:
4 Eier
125g Butter
125g Quark (hoher Fettgehalt)
125g Mehl
125g Zucker
Vanillezucker selbstgemacht nach Belieben
Schuss Milch

Für die Erdbeer-Ricotta-Creme:
100g Sahne
2 EL Puderzucker
200g Ricotta
2 EL fein abgeriebene (unbehandelte) Zitronenschale
Mark einer Vanilleschote
3 EL gehackte Pistazien
1 EL Zucker
250g frische Erdbeeren

Dekoration:
frische Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

Für die Quarkwaffeln Zucker und Butter schaumig schlagen. Eier, Mehl, Quark und Vanillezucker kräftig unterrühren. Bei Bedarf mit Milch etwas verdünnen.

Die Waffeln in einem eckigen Waffelgerät (geht auch in einem
normalen runden) ausbacken.

Während die Waffeln ruhen, das Topping vorbereiten. Sahne steif schlagen. Puderzucker mit Zitronenschale, Ricotta,
Vanillemark verrühren. Sahne unterheben. 150g Erdbeeren waschen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Creme geben.

Pistazien mit Zucker in einer beschichteten Pfanne karamelisieren. Auf Backpapier aushärten lassen.

Die Creme mit einem Spritzbeutel auf die ausgekühlten Waffeln drapieren, mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Erdbeeren, Pistazien und Zitronenmelisse dekorieren.

Lokalzeit