# Waffeln mit Pfirsichquark

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Butter | 75 g |
| Zucker | 150 g |
| Vanillinzucker | 8 g |
| Salz | |
| Eier | 3 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Milch | 50 ml |
| Pfirsich aus der Dose | 400 g |
| Schmand | 200 g |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 250 g |
| Sonnenblumenöl | 1 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. 125 g Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.

2. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Milch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.

3. Dosenpfirsiche in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer Schüssel Schmand, Quark und 2 EL Zucker verrühren. Pfirsiche in Würfel schneiden und unter die Quarkcreme heben.

4. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Nach Belieben servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 752 kcal |
| Kohlenhydrate | 96 g |
| Eiweiß | 19 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 33 g |