

Waffeln mit Frischkäse-Frosting

Zutaten | 8 Waffeln

Für den Waffelteig:

125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eier
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
200 ml	Milch

Für das Frosting:

200 g	Frischkäse
50 - 70 g	Puderzucker
1 TL	Vanille-Extrakt
2-3 EL	Milch
	Deko nach Wunsch, z.B. Himbeeren, Blaubeeren,

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren. Jetzt die Milch dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Alle Zutaten für das Frischkäse-Frosting zu einer cremigen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel füllen.
- Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben. Jede Waffel etwa 1-2 Minuten goldbraun backen.
- Waffeln kurz abkühlen lassen und die Herzen voneinander trennen. Jeweils auf ein Waffelherz mit dem Spritzbeutel das Frosting spritzen. So abwechselnd Herzen und Frosting übereinanderschichten und kleine Türmchen bauen.
- Waffeltürmchen mit frischem Obst nach Belieben dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 143 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
438 kcal	24,3 g	45,5 g	9,2 g	76,6 mg