

Frühstückswaffeln mit Skyr

Zutaten | 4 Portionen

Für die Waffeln:

260 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3 EL	Zucker
1 Prise	Salz
140 g	Erdnussbutter
3	Eier
350 ml	Milch

Für das Topping:

250 g	Skyr
3 EL	Milch
1	Biozitrone
1 Pkg.	Vanillezucker
	Beeren für die Dekoration

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Das Waffeleisen vorheizen.
- Das Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
- Die Erdnussbutter schmelzen und dazu geben.
- Eier und Milch nacheinander dazu geben und gut verrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
- Teig im heißen Waffeleisen portionsweise ausgebacken.
- Skyr mit der Milch, dem Abrieb der Biozitrone und dem Vanillezucker glattrühren.
- Die Waffeln aufschichten, Zitronen-Skyr als Topping darauf verteilen und mit Beeren garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 317 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
646 kcal	24,2 g	75.5 g	32 g	233 mg

