

# Topfenwaffeln

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

150 g Butter, weich  
75 g Kristallzucker

5 ST Eier

150 g Mehl, glatt  
½ TL Backpulver } miteinander  
vermengen

150 g Topfen

event. 40 ml Milch, um die Masse etwas weicher zu machen.

Herstellung:

1. Butter mit Zucker schaumig rühren (Mixer oder Kenwood).
2. Die Eier (einzeln) abwechselnd mit dem Mehl-Backpulvergemisch einarbeiten.
3. Topfen und Milch zügig einrühren.
4. Die Masse zugedeckt 10 - 15 Minuten rasten lassen.
5. In einem Waffeleisen gold-gelb backen.
6. Mit Staubzucker bestäuben und mit Preiselbeermarmelade genießen.

TIPP:

Mit der Bio Nougatcreme (Fair trat und ohne Palmkernöl) genießen.

