

# Quarkwaffeln

## Zutaten für etwa 10 Stück:

125 g Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
125 g Quark  
200 g Mehl  
3 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 gestrichenen TL Backpulver  
100 ml Milch  
1 Schuss brauner Rum  
oder Rum-Aroma



## So wird's gemacht:

Die Butter geschmeidig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Eier und Quark hinzugeben. Anschließend das Mehl und das Backpulver hinzufügen. Zum Schluss die Milch und Rum oder Rum-Aroma (wenn Kinder mitessen) unterrühren. Alles etwa 1 Minute gut verrühren.

Das Waffeleisen einfetten, den Teig portionsweise hineingeben und ausbacken.

**Dazu passen hervorragend frisch geschlagene Vanillesahne und Erdbeeren, Kirschen oder auch Rote Grütze.**

[www.fbs-kassel.de](http://www.fbs-kassel.de)

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111

Katholische Familien  
bildungsstätte  
Kassel

