

# ERDBEERTRAUM

125g BUTTER | 100g AGAVENDICKSAFT | 3 EIER  
VANILLEZUCKER | 250g MEHL | SALZ  
1 TL BACKPULVER | 200ml MILCH | ERDBEEREN  
500g MAGERQUARK | HONIG

## BESCHREIBUNG

- Gib die weiche Butter, den Agavendicksaft und den Vanillezucker in eine Schüssel und verrühre alles gut.
- Jetzt kommt das Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel und es wird weiter gerührt.
- Schütte langsam die Milch zu deinem Teig und mische sie unter den Teig.
- Jetzt kannst du den Teig in einem Waffeleisen rausbacken oder du gibst ihn mit etwas Butter in die Pfanne. Nach 10 Minuten ist deine Waffel fertig.
- Wasche die Erdbeeren und schneide sie in kleine Stücke. Dann verrührst du den Magerquark mit etwas Honig und gibst die Erdbeeren dazu. Der fertige Quark kommt auf die Waffeln.



BEWERTE DAS REZEPT:

