

Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

Zutaten:

200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)

165g Zucker

15g Vanillinzucker

5 Eier

250g Magerquark

250g Ricotta

450g Mehl

18g Backpulver

Prise Salz

ca 150ml Prosecco

(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

Zubereitung:

200g Butter

165g Zucker

15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in

die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca 150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen....