

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....

Bellini



Foto und Rezept: Gisela M.

Zutaten:

Pfirsiche

Prosecco

Zubereitung:

Gläser und Prosecco vorkühlen. Mit der Beerenpresse ein paar Pfirsiche zu dickflüssigem Saft verarbeiten. Den Trester ggf. noch ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Mit Prosecco verrühren, einschenken und ungehemmt geniessen.

Wenn Gäste kommen, kann der Pfirsichsaft im voraus gut
vorbereitet werden.