



GEBACKEN | 13.03.2025



HAFER QUARK WAFFELN MIT CAMEMBERT

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 200 Magerquark
- 2 Eier (M)
- 50 ml Hafermilch
- 1 TL Kokosöl (flüssig)
- 5 g Camembert-Pulver f. Hunde
(optional)
- 100 g Haferflocken (gemahlen)
- 1/2 TL Natron *(kein Backpulver!!)*

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten pürieren (Stabmixer) und zu einem dickeren Waffelteig verarbeiten.
- **Teigkonsistenz wie Muffinteig.**
- ca. 15 Min. quellen lassen.
- Waffeleisen anheizen u. zu Beginn etwas einfetten.
- die Waffeln nacheinander darin backen.
- auf einem Kuchengitter nebeneinander auskühlen lassen.

Menge:

ca. 6 runde Waffeln



TIPP:

Wer sie etwas "crosser" mag, kann einen Teil des Hafermehles durch Kartoffelmehl ersetzen.

