



Waffeln

mit Mohn

Zutaten

200 g	Butter, Zimmertemperatur
150 g	brauner Zucker
450 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote, ausgekratztes Mark
3 EL	St. Galler Mohnsamen
4	Eier
300 g	Quark
100 ml	Mineralwasser
wenig	St. Galler Mohnöl

Zubereitung

1. Für die Waffeln die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und Salz, Vanillemark und Mohnsamen dazugeben.
3. Die Eier schaumig schlagen und abwechselnd mit dem Quark unter die Buttercrème rühren. Zuletzt vorsichtig das Mineralwasser unterrühren.
4. Das Waffeleisen mit Mohnöl einölen und den Teig portionsweise jeweils etwa 5 Minuten knusprig ausbacken.

QUICK-INFOS

Rezept für:	4 Portionen
Vorbereitung:	20–25 min.
Zubereitung:	5 min.

Tipps:

Die Waffeln können eingefroren werden und im Toaster mit der Auftaufunktion «aufgetoastet» werden.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

