

REZEPTIDEE

Red Velvet Waffeln mit Frischkäse-Topping



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten:

Für ca. 8-10 **Waffeln:**

- 1 Packung à 125 g LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- 125 g Mehl
- 420 ml Buttermilch
- 80 g geschmolzene Butter oder neutrales Öl
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 3 TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 2 TL Vanille-Extrakt
- ½ TL Apfelessig oder heller Balsamico

Für das **Frischkäse-Frosting:**

- 200 g Frischkäse
- 50-75 g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt

REZEPTIDEE

- 2-3 EL Milch
- Deko nach Wunsch, z.B. Himbeeren, Erdbeeren oder weiße Schokolade

Zubereitung:

1. Die LEICHT&CROSS-Scheiben sehr fein zerkrümeln. Die Krümel, das Mehl, den Zucker, das Backpulver und den Kakao vermischen.
2. In einem separaten Gefäß die Buttermilch, die Butter, die Eier, das Vanille-Extrakt und den Essig miteinander verrühren. Dann die feuchten Zutaten vorsichtig unter die Knusperbrot-Mehl-Mischung heben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Nach Wunsch den Teig mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.
3. Das Waffeleisen vorheizen und die Flächen mit etwas Öl bepinseln. Aus dem Teig die Waffeln backen.
4. Das Frischkäse-Frosting vorbereiten: Dafür alle Zutaten miteinander verrühren. Die Konsistenz sollte wie zäher Zuckerguss sein. Falls die Glasur noch zu wenig süß ist, etwas mehr Puderzucker hinzufügen.
5. Jetzt können die Red Velvet Waffeln angerichtet werden. Die Waffeln dafür mit dem Frischkäse-Frosting bestreichen und nach Geschmack dekorieren.