

# Waffel – Glace

## Zutaten

2 Eier

70 g Zucker

100 g Magerquark

200 g Mehl

1 Päckli Backpulver

50 ml Schlagsahne

100 ml Milch

Schokoladen- oder Joghurtglasur

Lebensmittelfarbe



## Zubereitung

- Alle Zutaten für den Waffelteig miteinander zu einem glatten Teig vermengen.
- Das Waffeleisen aufheizen. Je etwa 3-4 EL Teig pro Backvorgang auf das heisse Waffeleisen geben. Die Waffeln schön goldbraun backen.
- Die Waffeln auskühlen lassen & mit einem Messer auseinanderschneiden, dass Eistüten entstehen.
- Die Glasur vorbereiten, in kleine Schüsseln aufteilen & mit Lebensmittelfarbe einfärben.

- Die Waffeln mit der runden Seite in die Glasur eintauchen & mit verschiedenen Streuseln, essbaren Blüten, Pistazien oder getrockneten Himbeeren verzieren.
- Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.
- Aus Backpapier kannst du kleine Tüten machen. Mit einer Juteschnur oder einem Stoffband gebunden, sehen die Waffel – Glace zum anbeissen hübsch aus.

Viel Spass beim Backen & verzieren.