



## Benötigte Zutaten

3	Eier (Größe M)
25 g	Zucker
200 g	<b>Premium Frischkäse Natur</b>
95 g	Mehl
3 EL	Kakaopulver
75 ml	<b>Premium Alpenmilch (täglich frisch)</b>
30 g	<b>Premium Teebutter</b>
	frische Beeren
	Staubzucker

## Schokowaffeln mit Frischkäse

Das versüßt dir dein Frühstück

### Anleitung

1. Die Eier mit dem Zucker eine Minute lang aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht.
2. Anschließend den Frischkäse nach und nach unterheben.
3. Das Mehl mit dem Kakaopulver vermengen. Diese Mehlmischung und die Milch zur Eiermasse hinzugeben.
4. Das Waffeleisen vorheizen und anschließend mit der Butter bestreichen.
5. Die Waffeln nach und nach ausbacken.
6. Die Waffeln mit Frischkäse, Beeren und Staubzucker garniert servieren. Eventuell auch mit einer Schokocreme garnieren.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)