



## Benötigte Zutaten

### Für die Waffeln

250 g	Mehl
3	Eier
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
125 g	<b>Premium Teebutter (weich)</b>
1 Prise	Salz
200 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>

### Für die Creme

250 g	<b>Premium Schlagobers</b>
250 g	<b>Premium Topfen</b>
	Saft von einer Zitrone
	Biozitrone Schale
100 g	Zucker (auch weniger)

## Spiegelei-Waffelr als Nachspeise

Aus der Fernsehgartenküche gibt es dieses Jahr die passende Nachspeise zum Osterfest: Spiegelei-Waffelr. Darüber freuen sich alle großen und kleinen Osterhasen. Das „Essen in Salzburg“-Team wünscht Frohe Ostern!

### Anleitung

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren
2. Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren.
4. Jetzt die Milch langsam unterrühren.
5. Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben. Jede Waffel etwa 1-2 Minuten goldbraun backen.
6. Für die Creme Schlagobers steif schlagen und mit Topfen, Zucker und Zitronensaft und Schale mischen.
7. Danach die Teile zusammensetzen – auf die Waffeln je einen gehäufte Esslöffel der Creme setzen, dann eine Pfirsichhälfte darauflegen



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**