



#### ZUTATEN:

- 50 ml Milch
- 1 Kapsel NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Caramel
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 125 g Magerquark
- 7 EL Zucker
- 180 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- Fett für das Waffeleisen
- Puderzucker zum Bestäuben



## ESPRESSO CARAMEL WAFFELN

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Caramel

#### ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die Milch und geben Sie den fertig zubereiteten NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Caramel hinzu. Lassen Sie die Mischung abkühlen und schmelzen Sie in der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne. Lassen Sie die Butter danach ebenfalls abkühlen.
2. Trennen Sie die Eier und schlagen Sie die Eiweiße mit einer Prise Salz steif. Rühren Sie die geschmolzene Butter mit dem Quark und dem Zucker schön cremig und mischen Sie die Eigelbe nacheinander unter.
3. Mischen Sie nun Mehl und Backpulver und rühren Sie es unter die Quarkmasse. Gießen Sie dann die Kaffeemilch langsam hinzu und heben Sie zum Schluss den Eischnee unter.
4. Heizen Sie das Waffeleisen vor und fetten Sie beide Seiten ein. Geben Sie dann 2-3 EL Teig hinein und klappen Sie den Deckel zu. Backen Sie den Teig, bis er goldbraun ist. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig. Lassen Sie die fertigen Waffeln lauwarm abkühlen und bestäuben Sie sie vor dem Servieren mit Puderzucker.

Tipp: Mit Sahne und Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren garniert, schmecken die frischen Espresso Caramel Waffeln besonders lecker.

 FÜR 7 PORTION

 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

#### NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** : 248 kcal/1038 kJ
- **Eiweiß:** 10,1 g
- **Kohlenhydrate:** 34,5 g
- **Zucker:** 15,9 g
- **Fett:** 10,3 g
- **Ballaststoffe:** 0,7 g