Artikel vom 12.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/waffelbecher-mit-cheescakefuellung

Waffelbecher mit Cheescakefüllung



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

1 Ei,

75 g Zucker,

125 g Quark,

125 g Frischkäse,

½ P Vanillepuddingpulver,

25 g Butter,

100 ml Milch,

1 P Vanillezucker,

frische Blaubeeren,

16 Waffelbecher.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober -/Unterhitze vorheizen. Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Butter schmelzen und mit dem Quark, Frischkäse, Puddingpulver und der Milch unter die Eimasse rühren. Jeweils 1 Blaubeere auf den Boden der Waffelbecher legen und die Becher bis kurz unter den Rand mit der Cheescakemasse füllen. Die Waffelbecher etwa 35 Minuten backen, bis diese hellbraun werden. Die Käsekuchenfüllung geht beim Backen in die Höhe, setzt sich aber beim Auskühlen wieder. Nach dem Abkühlen die Waffelbecher mit frischen Blaubeeren dekorieren.

Julia Ernsting