



Für den Teig:

125 g Zucker
200 ml Milch
4 Stck. Eier
180 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Butter, flüssig

Zutaten für die Quark-Sahne-Creme:

250 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
250 g Quark

Außerdem:

300 g Früchte, frisch



KitchenAid Handrührer rot



Städter Backhelfer
Rührschüssel 20 cm 2.000 ml



Städter Backhelfer
Tortengitter / Kühlgitter 45 x
32 cm rechteckig mit Füßen



Städter Backzutat Sahnefest
Neutral 100 g



Städter Tortendeko
Tortenplatte ø 27,5 cm / H 7
cm Weiß drehbar



Graef Waffeleisen WA 80

1

Alle Zutaten für den Waffelteig abwiegen, die Butter schmelzen und anschließend alles in einer Rührschüssel zu einem geschmeidigen, glatten Teig aufschlagen.

2

Den Teig in einem Waffeleisen ausbacken. Es sollten ca. 4 Waffeln werden. Die gebackenen Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, damit diese schön knusprig bleiben.

3

Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Das Päckchen Städter Sahnefest nach Packungsanleitung mit Flüssigkeit anrühren, den Quark zugeben und glatrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

4

Eine Waffel als Boden auf eine Kuchenplatte legen und ein Drittel der Sahne-Quarkcreme darauf verteilen. Ein paar frische Früchte der Saison auf der Creme verteilen und mit einer zweiten Waffel abdecken.

5

Nun ein weiteres Drittel der Sahne-Quarkcreme darauf geben, ein paar Früchte darauf verteilen und mit der dritten Waffel abdecken. Die restliche Creme darauf verteilen und wieder mit Früchten belegen. Als Abschluss die vierte Waffel auflegen, nach Belieben verzieren und mit etwas Puderzucker absieben.