

## Käsekuchen-Waffeln mit Blaubeeren

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### für 8 Portionen

#### Für den Waffelteig

600 g Frischkäse  
5 Eier  
1,5 Esslöffel Zitronensaft  
1,5 Teelöffel Vanilleextrakt  
170 g Zucker  
65 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
90 g Blaubeeren (frisch oder TK)

#### Für das Frischkäse-Frosting

100 g Butter (Zimmertemperatur)  
300 g Puderzucker  
200 g Frischkäse

#### Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Manchmal kann ich mich einfach nicht zwischen **Käsekuchen** und **Waffeln** entscheiden, also kombiniere ich die beiden Dessert-Liebliche einfach miteinander - et voilà: Die **Käsekuchen-Waffel** ist geboren! Und weil Blaubeeren jeden Cheesecake besser machen - egal, ob Käsekuchenschnitten mit Blaubeersoße oder Blueberry-

Cheesecake-Berliner - kommen sie bei mir selbstverständlich auch ins heiße Eisen. Während die süßen Waffeln backen, bereite ich noch flott ein einfaches **Frischkäse-Frosting** zu. Denn was wäre eine frische Käsekuchen-Waffel ohne cremiges Topping? Das will ich mir gar nicht vorstellen! Also ab in die Küche, Teig vorbereiten, Waffeleisen vorheizen und Frosting cremig rühren - heute gibt's was für echte Cheesecake- und Waffel-Fans.

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Frischkäse und Eier miteinander cremig aufschlagen. Zitronensaft und Vanilleextrakt unterrühren.

- 3 -

Zucker, Mehl und Salz unter die Frischkäsemasse rühren. Blaubeeren hinzugeben und vorsichtig unterheben.

- 4 -

Für das Frosting die Butter in einer Schüssel eine Minute lang cremig rühren. Puderzucker hinzugeben und weitere 2-3 Minuten aufschlagen. Frischkäse unterheben.

- 5 -

Teig in das vorgeheizte Waffeleisen geben und backen. Fertige Waffeln mit Frischkäse-Frosting toppen.