



## SKANDINAVISCHER HERZWAFFELN

Skandinavier lieben Waffeln, am liebsten in Herzform und frisch aus dem Waffeleisen – sie gelingen aber auch in einer beschichteten Grillpfanne.

### TEIG:

- 2 Eier
- 350ml Milch
- 100g griechischer Joghurt
- 350g Mehl
- 100g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- Mark von ½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillezucker
- ½ TL gemahlener Kardamom (nach Belieben)
- 100g Butter, zerlassen, plus 50g für das Waffeleisen

### VANILLEQUARK:

- 300g Skyr oder Quark
- Mark von ½ Vanilleschote
- 2 EL Puderzucker, plus mehr zum Servieren
- 200g Beeren zum Servieren

### VANILLESAHNE:

- 300g Sahne
- Mark von ½ Vanilleschote
- 1 TL Puderzucker
- Erdbeerkonfitüre zum Servieren

Waffeleisen oder Grillpfanne

ERGIBT 10-12 STÜCK

Für den Teig Eier, Milch und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Vanillemark und nach Belieben Kardamom unterrühren. Die Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei jedoch nicht zu lange rühren. Den Teig dann mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Das Waffeleisen erhitzen und dünn mit zerlassener Butter bestreichen. So viel Teig einfüllen, bis die Oberfläche knapp bedeckt ist (nicht mehr, sonst quillt der Teig beim Backen über). Das Waffeleisen schließen und die Waffel knusprig goldbraun backen. Die fertige Waffel herausnehmen. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. (Meist gelingt die erste Waffel nicht so gut wie die folgenden). Die Waffeln heiß servieren.

Für den Vanillequark Skyr, Vanillemark und Puderzucker etwa 1 Minute verrühren. Je einen großzügigen Klecks Creme auf eine Waffel geben, mit Beeren bestreuen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanillesahne die Sahne mit Vanillemark und Puderzucker in einer Rührschüssel steif schlagen. Vanillesahne und Erdbeerkonfitüre (etwa 1 EL Konfitüre je Waffel) in getrennten Schüsseln anrichten und zu den Waffeln servieren.

**Tipp:** Während der Erdbeersaison ersetzen wir die Konfitüre oft durch frische Beeren. Dafür Erdbeeren vierteln oder halbieren, zuckern und 30 Minuten ziehen lassen. Manchmal servieren wir auch Moltebeerkonfitüre zu den Waffeln – ihr herber Geschmack passt perfekt zur süßen Vanillesahne. Norweger belegen ihre Waffeln traditionell mit braunem Ziegenkäse (*Brunost* oder *Geitost*), den man in gut sortierten Feinkostgeschäften bekommt. Seine braune Farbe stammt vom Karamell, der beim Aufkochen der Molke mit Sahne und Milchzucker entsteht. Die heiße Waffel mit einer dünnen Scheibe Ziegenkäse belegen und vor dem Hineinbeißen etwas anschmelzen lassen.