



# Himbeer-Skyr-Waffeln mit Mandeln

 Dauer  
45 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	95 g
Butter	50 g
Zucker	100 g
Salz	
Eier	3 St.
Skyr, natur	500 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 Teelöffel
Milch	200 ml
Rapsöl	2 Esslöffel
Himbeeren	250 g
Puderzucker	5 Esslöffel

## Zubereitung

Mandeln grob hacken. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier trennen und Eigelb mit der Hälfte des Skyr zur Buttermasse geben und unterheben. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit Milch zur Masse rühren. In einem hohen Gefäß Eiweiß mit einem Handrührgerät steif aufschlagen und unter die Masse heben.

Aus dem Teig im heißen, leicht gefetteten Waffeleisen nach und nach ca. 12 Waffeln backen. Inzwischen Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Restlichen Skyr mit der Hälfte der Himbeeren in einem hohem Gefäß fein pürieren. Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit je einem Klecks Himbeer-Skyr, einigen Himbeeren bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	802 kcal		
Kohlenhydrate	93 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	33 g	Fette	35 g