



Himbeer-Skyr-Waffeln mit Mandeln



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

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 TL
Milch	200 ml
Rapsöl	2 EL
Himbeeren	250 g
Puderzucker	5 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebes

1. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebes 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.
2. 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 und einigen Himbeeren bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	771 kcal		
Kohlenhydrate	90 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	33 g	Fette	33 g