



Zitrone Ricotta Waffeln

Zitrone Ricotta Waffeln

250 g Ricotta

2 Eier

60 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Packung Vanillezucker

1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)

60 g Butter, geschmolzen

150 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

120 ml Milch

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

Optional zum Servieren:

Frische Beeren

Rinatura Ahorn Sirup Bio

Puderzucker

Joghurt oder Mascarpone

Zitrone Ricotta Waffeln

1.

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Zitronenabrieb und Zitronensaft, Ricotta und geschmolzene Butter unterrühren.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen.

Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Ricottamasse rühren – nur so lange, bis alles gerade vermengt ist (nicht übermischen).

Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Den Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und goldbraun backen (je nach Gerät ca. 3–5 min. pro Waffel).

Nach Wunsch mit Puderzucker, Beeren, Jogurt oder Mascarpone und Ahornsirup servieren.