

# Belgische Waffeln mit Quark und Hefe

## Zutaten

500g Margarine  
10 Eier (M)  
400g Zucker  
1 P. echten Vanillezucker  
1kg Dinkelmehl (Typ 630)  
1/2 P. Bis 1 P. Trockenhefe  
1kg Speisequarkzubereitung

## Zubereitung

1. Die Margarine mit den Eiern und dem Zucker cremig aufschlagen. Dafür am besten die Schneebesenaufsätze des Handmixers nutzen.
2. Dann das Dinkelmehl und die Hefe hinzugeben und nochmals verrühren.
3. Schließlich den Quark unterheben bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Dieser ist recht fest, lässt sich aber gerade deshalb super portionieren.
4. Im Belgischen Waffeleisen auf mittlerer Stufe ausbacken.