



# Black & White Waffeln mit Zitronen-Frischkäse-Dip

**Backofen:** 200° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 17 min  
**Zubehör:** Kuchenriegelform

## Zutaten (für ca. 9-10 Stück)

### Waffelteig:

3 Eier  
125 g weiche Butter  
80 g Zucker  
250 g Weizenmehl Typ 550  
2 TL Backpulver  
230 ml Milch  
2 EL Backkakao  
1 EL Vanillezucker

### Zitronen-Frischkäse-Dip:

350 g Frischkäse  
100 g Naturjoghurt (1,5% Fett)  
1 Bio-Zitrone  
3-4 EL Zucker

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Eier, Butter und Zucker in der kleinen Edelstahlrührschüssel schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und 200 g Milch zufügen und kurz gut verrühren.

Hälfte vom Teig in die kleine Nixe umfüllen.

Unter die eine Teighälfte 1 EL Vanillezucker rühren.

Unter die andere Teighälfte 30 g Milch und Backkakao rühren.

Beide Teige nach Fantasie in die Mulden der Kuchenriegelform füllen. Mulden max. bis 2/3 Füllhöhe füllen.

Teigmenge reicht für ca. 9-10 Waffelsticks.

Waffeln im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 17 min backen, bis der helle Teig hellbraun wird.

In der Zwischenzeit Zitrone waschen, mit der Microplane Zester Schale abreiben und Saft auspressen.

Alle Zutaten für den Zitronen-Frischkäse-Dip miteinander verrühren und zusammen mit den Waffelsticks servieren.

Waffeln schmecken warm und kalt.

