

## Amercian Cheesecake Waffelpommes



6 Portionen



20 Minuten

### Zutaten

- 450 g Frischkäse
- 4 Eier
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter
- Puderzucker

### Zubereitung

1. Frischkäse, Eier und Zitronensaft mit einem Handmixer verrühren.
2. Vanillezucker, Zucker, Mehl und Salz zugeben und gut verrühren.
3. Nach dem Aufheizen des Waffelpommes-Makers die Waffelplatten mit etwas Butter bestreichen und jeweils ca. eine Kelle Teig auf die untere Waffelplatte geben.
4. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln 4 Minuten backen.

Folgt uns auf  
*Social Media*



@my.severin



@severin\_de



@severin\_de