

## Ingrediënten

170 g (gram) Amandelmeel  
50 g (gram) Stevia granulated sweetener (ziet er uit als kristalsuiker)  
115 g (gram) Kwark  
4 Stuk(s) Ei  
1 tl (theelepels) Bakpoeder  
1 tl (theelepels) Vanille extract  
0.25 tl (theelepels) Zout

## Keukenspullen

Blender  
Wafelijzer

---

## 1. Wafelbeslag bereiden

Verwarm het wafelijzer voor volgens de gebruiksaanwijzing.

Doe het **amandelmeel (170 g)** en de **stevia granulated sweetener (50 g)** in de blender. Doe de **kwark (115 g)**, **eieren (4 stuks)**, **bakpoeder (1 tl)**, **vanillie extract (1 tl)** en het **zout (0.25 g)** bij het mengsel en mix tot een samenhangende massa.

Vet het wafelijzer in en vul het wafelijzer voor 1/3 en bak de wafels af.

---

## 2. Wafels serveren

Serveer de wafels bijvoorbeeld met kwark, plakjes peer, geschaafde amandelen en kaneel.

### Wafels bewaren?

De wafels bewaren? Warm ze opnieuw op in een broodrooster. Zo worden ze lekker knapperig.