

Waffeln backen

Ein süßes und ein herzhaftes Waffelrezept laden zum Nachbacken ein. Jedes Rezept ergibt ca. 6 Waffeln. **Gutes Gelingen!**

Zutaten für's **süße** Rezept



250 ml
Milch



180 g
Mehl



1 Tl.
Backpulver
Mit dem Mehl
mischen.



2 Eier
Vorher in Eigelb
und Eiweiß
trennen.



40 g
Zucker



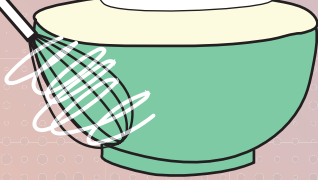
1 Prise
Salz



Etwas
Öl zum
Einfetten



1 Milch, Mehl und
Eigelb verrühren.



2 Eiweiß mit Zucker
und Prise Salz
steif schlagen.



3 Steife Eiweißmasse
vorsichtig unter
den Teig unterheben.



4 Fertigen Teig
ca. 15 min.
ruhen lassen.
Dann kann
gebacken
werden.

Zutaten für's **herzhaft**e Rezept



320 g
gekochte
Kartoffeln

- 1 • Kartoffeln
schälen.
• In einer
mittelgroßen
Schüssel
zerstampfen.



- 2 • Frühlings-
zwiebeln
• Zwiebeln
putzen.
• Strunk
entfernen
• in Scheiben
schneiden.



100 g
Speckwürfel



2
Eier



120 g
Frischkäse

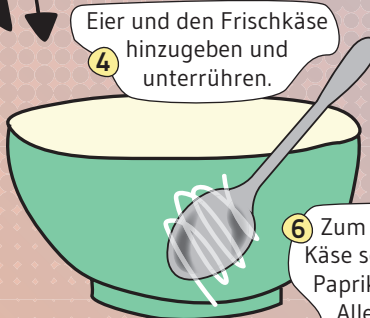


80 g + 1 Tl.
Mehl Backpulver
zusammen mischen



50 g
geriebener
Gouda

3 Frühlingszwiebeln
und Speck unter
die gestampften
Kartoffeln rühren.



4 Eier und den Frischkäse
hinzugeben und
unterrühren.

5 Mehl mit Back-
pulver dazutun
und unterheben,
bis alles gut
verteilt ist.

6 Zum Schluss geriebenen
Käse sowie Salz, Pfeffer und
Paprikapulver hinzufügen.
Alles gut unterheben.

Salz

Pfeffer

Paprika-
pulver

Fertig
zum
Backen.

Etwas Öl zum Einfetten, kann hilfreich sein.