

# 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 herzhaftes Rezept



320 g  
gekochte  
Kartoffeln

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



2 Frühlings-  
zwiebeln

- 2
- Zwiebeln putzen.
  - Strunk entfernen
  - in Scheiben schneiden.



100 g  
Speckwürfel



2 Eier

4 Eier und den Frischkäse  
hinzugeben und  
unterrühren.



120 g  
Frischkäse

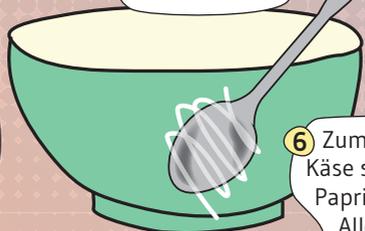


80 g + 1 Tl.  
Mehl Backpulver  
zusammen mischen



50 g  
geriebener  
Gouda

3 Frühlingszwiebeln  
und Speck unter  
die gestampften  
Kartoffeln rühren.



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

7 Fertig  
zum  
Backen.

Etwas Öl zum Einfetten, kann hilfreich sein.