

# Waffeln backen

Ein süßes und ein herhaftes Waffelrezept laden zum Nachbacken ein.

Jedes Rezept ergibt ca. 6 Waffeln. **Gutes Gelingen!**



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

## Zutaten für's SÜße Rezept



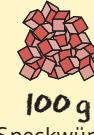
## Zutaten für's herzhafte Rezept



320 g  
gekochte  
Kartoffeln



2 Frühlings-  
zwiebeln



100 g  
Speckwürfel



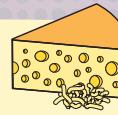
2 Eier



120 g  
Frischkäse



80 g + 1 TL.  
Mehl Backpulver  
zusammen  
mischen



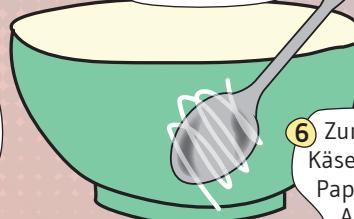
50 g  
geriebener  
Gouda

- Kartoffeln schälen.
- In einer mittelgroßen Schüssel zerstampfen.

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

1

3 Frühlingszwiebeln  
und Speck unter  
die gestampften  
Kartoffeln rühren.



Etwas Öl zum Einfetten, kann hilfreich sein.

- Mehl mit Backpulver dazutun und unterheben, bis alles gut verteilt ist.

5  
6 Zum Schluss geriebenen Käse sowie Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen. Alles gut unterheben.

Salz

Pfeffer

Paprika-  
pulver

7 Fertig  
zum  
Backen.