Rezept

Bärlauchwaffeln

Ein Rezept von Bärlauchwaffeln, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Vollkornmehl
50 g	feine Haferflocken
100 g	Sahne
100 g	Bärlauch
4	Eier (M)
	Pfeffer
	Fett
1 gestr. TL	Backpulver
150 ml	Milch
	Salz
1 EL	Butter
75 g	geriebener Emmentaler
	Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Backpulver und Haferflocken vermischen und Milch, Sahne und ½ TL Salz unterrühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen den Bärlauch waschen, in breite Streifen schneiden und in Butter 1 Min, andünsten. Bärlauch, Eier und Käse gründlich unter den Teig rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

3. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.