

## Rezept

# Buchweizenwaffeln mit geräucherter Forelle

Ein Rezept von Buchweizenwaffeln mit geräucherter Forelle, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche zimmerwarme Butter	<b>1/2</b> Salz
	<b>gestrichener TL</b>
<b>3</b> zimmerwarme Eier	<b>150 g</b> Buchweizenmehl
<b>100 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>2 gestrichener TL</b> Backpulver
<b>275 ml</b> zimmerwarme Buttermilch	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>250 g</b> Schmand	<b>1</b> Bio-Zitrone
Kräutersalz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>8</b> geräucherte Forellenfilets ohne Haut	weiche Butter fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Für die Waffeln Butter und Salz in einer großen Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes in ca. 2 Min. cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste dazugegeben wird. Nochmals ca. 5 Min. weiterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
2. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen, auf die Butter-Eier-Creme sieben und mit der Buttermilch mithilfe des Teigspatels oder Schneebesens unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Diesen zugedeckt bei Zimmertemperatur noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. Für den Belag den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit dem Schmand verrühren. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Diese mit Kräutersalz und Pfeffer unter den Schmand rühren.
4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen schließen. Waffel in 3 Min. goldgelb backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Forellenfilets in je 5 Stücke schneiden. Die Waffeln in Herzchen teilen. Jedes Herzchen mit einem Klecks Schnittlauchschand und 1 Forellenstück garnieren.