Rezept

Croque-Monsieur-Waffeln

Ein Rezept von Croque-Monsieur-Waffeln, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Weizenmehl (Type 405)
1/2 gestr. TL	Zucker
1 EL	Olivenöl
ca. 10	Kirschtomaten
40 g	Butter
150 g	Gruyère in Scheiben
	Mehl zum Ausrollen
	weiche Butter fürs Waffeleisen
10 g	frische Hefe
1/2 gestr. TL	Salz
5	Cornichons (kleine Essiggurken aus dem Glas)
5 gestr. TL	mittelscharfer Senf
150 g	gekochter Schinken in Scheiben
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Nudelholz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 gefüllte Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln. Zucker, Salz, Öl und 170 ml lauwarmes Wasser dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes alle Teigzutaten zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem Geschirrhandtuch abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Für die Füllung die Cornichons in feine längliche Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in zehn kleine Portionen von je ca. 42 g teilen. Jeweils eine Teigkugel auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Auf die Teigkugeln etwas Mehl streuen. Nun mit einem Nudelholz die Kugeln zu Kreisen von ca. 16 cm Ø ausrollen.

3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. 1 Teigkreis auf die untere Backfläche legen. 1 TL Senf auf den Teigboden streichen, einige Butterflöckchen darauf verteilen. Mit Schinken- und Käsescheiben belegen (Menge je nach Dicke der Scheiben). 1 geschnittene Gurke und 2 aufgeschnittene Tomaten darauf verteilen. Mit schwarzem Pfeffer würzen. Einen zweiten Teigkreis auf den Belag legen und das Waffeleisen mit etwas Druck schließen. Die gefüllte Waffel in 6 - 8 Min. goldgelb backen.

4. Die fertige Waffel auf ein Schneidebrett legen und die Herzen mit einem scharfen Messer voneinander trennen. Die gefüllten Herzchen sofort servieren. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren, sodass insgesamt fünf gefüllte, große Waffeln entstehen. Wenn alle gefüllten Waffeln zusammen gegessen werden sollen, diese vorher backen und im Backofen auf einem Backofenrost bei 100° (Umluft 80°) warm halten.