Rezept

Käsewaffeln mit Emmentaler

Ein Rezept von Käsewaffeln mit Emmentaler, am 02.05.2024

Zutaten

100 g	Butter
½ l	Milch
150 g	geriebener Emmentaler
	Pfeffer
3	Eier (M)
250 g	Weizenvollkornmehl
	Salz
	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier trennen. Milch und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Das Mehl hinzufügen und glatt rühren. Flüssige Butter unterrühren. Käse, ½ TL Salz und etwas Pfeffer unterrühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben.

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