

Rezept

# Käsewaffeln mit Emmentaler

Ein Rezept von Käsewaffeln mit Emmentaler, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butter	<b>3</b> Eier (M)
<b>½ l</b> Milch	<b>250 g</b> Weizenvollkornmehl
<b>150 g</b> geriebener Emmentaler	Salz
Pfeffer	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.