Rezept

Raclette-Waffeln

Ein Rezept von Raclette-Waffeln, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	mehligkochende Kartoffeln
4	zimmerwarme Eier
100 g	saure Sahne
ca. 3/4 TL	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
200 g	Raclettekäse
4 gestrichene EL	Mehl
2 Prisen	Zucker
	weiche Butter fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und mit der Rohkostreibe grob in eine Rührschüssel raspeln. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und unter die Kartoffelraspel heben. Die Eier nach und nach mit einem Kochlöffel unter die Kartoffel-Zwiebel-Mischung rühren. Den Raclettekäse entrinden und grob raspeln. Käse und saure Sahne mit Mehl und Salz unter die Kartoffelmasse rühren. Diese mit Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Schüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 4 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist. Die noch warmen Waffeln sofort servieren.