

Rezept

Buchweizenwaffeln mit Räucherlachs

Ein Rezept von Buchweizenwaffeln mit Räucherlachs, am 26.04.2024

Zutaten

125 g weiche Butter	Salz
3 Eier (M)	125 g Buchweizenmehl
125 g Weizenvollkornmehl	2 TL Backpulver
150 g Naturjoghurt	½ l Mineralwasser
Fett fürs Waffeleisen	1 Bund Dill
250 g Schmand	1 TL Dijon-Senf
Pfeffer	250 g Räucherlachsscheiben
Zitronenschnitze zum Anrichten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Für die Waffeln Butter und ½ TL Salz gut schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Beide Mehlsorten und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Joghurt und Mineralwasser unterrühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für den Dillschmand den Dill waschen und trocken schütteln. Die Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Mit Schmand und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 gehäufte 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.
4. Die Waffeln mit Dillschmand und Räucherlachs anrichten und mit Zitronenschnitzen garnieren.