

## Rezept

# Indische Waffeln

Ein Rezept von Indische Waffeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>3 Stängel</b> glatte Petersilie	<b>3 Stängel</b> Koriandergrün
<b>70 g</b> Cashewkerne	<b>200 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>3</b> zimmerwarme Eier	<b>125 ml</b> Rapsöl
<b>125 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>125l g</b> Kichererbsenmehl (aus dem Reformhaus)
<b>2 gestrichene TL</b> Backpulver	<b>250 ml</b> Vollmilch
	<b>3/4</b> Salz
	<b>gestrichener TL</b>
<b>1-2 TL</b> Madras-Currypulver (oder andere Currysorte)	Öl fürs Waffeleisen
Madras-Currypulver zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Nüsse nicht zu fein hacken.
2. Den Doppelrahmfrischkäse in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei erst vollständig unterrühren, bevor das nächste Ei dazugegeben wird. Die Masse ca. 5 Min.iterrühren und zum Schluss das Öl unterrühren.
3. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen, auf die Käse-Eier-Creme geben und zusammen mit der Milch mithilfe des Teigspatels nach und nach unterrühren. Den Teig mit Salz und dem Currypulver abschmecken. Die gehackten Kräuter und die Cashewkerne unter den Teig heben. Diesen zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 15 Min. ruhen lassen.
4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig Öl bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Waffeleisen ohne Druck schließen und die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die noch warmen Waffeln mit wenig Currypulver bestäuben und sofort servieren.