Rezept

Italienische Waffeln

Ein Rezept von Italienische Waffeln, am 08.10.2026

Zutaten

75 g	weiche Butter
250 g	Mehl
3	Eier
	Salz
	Fett fürs Waffeleisen
75 ml	Olivenöl
2 Msp.	Backpulver
50 g	Parmesan, frisch gerieben
	je 1 EL frischer Rosmarin und Thymian, fein gehackt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Butter und Öl verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Eier mit Parmesan, 1 Prise Salz, den Kräutern und 100 ml Wasser verquirlen und einrühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen, weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Dazu passen Rucola, Parmaschinken und gehobelter Parmesan.