

## Rezept

# Käsewaffeln mit Gouda

Ein Rezept von Käsewaffeln mit Gouda, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> mittelalter Gouda	½ TL getrockneter Majoran
<b>50 g</b> zarte Haferflocken	<b>125 g</b> weiche Butter
¼ TL Salz	<b>4</b> Eier
<b>200 g</b> Mehl	<b>2 Msp.</b> Backpulver
<b>150 g</b> Sahne	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Den Käse fein reiben und mit dem Majoran mischen. Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Butter und Salz schaumig rühren, die Eier einzeln einrühren. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen und unterrühren. Käse und Sahne unterziehen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die vier Backflächen dünn einfetten. Jeweils 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist.