

Rezept

# Mexikanische Waffeln

Ein Rezept von Mexikanische Waffeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Dose Maiskörner (150 g Inhalt)	<b>1</b> kleine grüne Chilischote
<b>125 g</b> weiche Butter	Salz
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	<b>3</b> Eier
<b>250 g</b> Mehl	<b>2 Msp.</b> Backpulver
<b>100 g</b> Cheddarkäse	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Mais abtropfen lassen, grob hacken. Chilischote entkernen, fein hacken. Mit Butter, 1 Prise Salz und Oregano schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 100 ml Wasser unterrühren. Den Käse fein reiben, mit dem Mais unterziehen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig auf die untere Backfläche geben, die Waffeln in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und warm servieren. Evtl. mit Paprikapulver bestäuben.