

Rezept

# Olivenwaffeln

Ein Rezept von Olivenwaffeln, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>4</b> Eier (M)
<b>250 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1/4 l</b> Milch	<b>2 gehäufte EL</b> Tomatenmark
<b>75 g</b> entkernte schwarze Oliven	<b>6 – 8</b> Salbeiblätter
<b>2 EL</b> Sonnenblumenkerne	Salz
Pfeffer	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren, die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch und Tomatenmark gründlich unterrühren. Oliven und Salbei fein hacken und mit den Sonnenblumenkernen unter den Teig rühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen.
2. Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen einfetten. 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen, herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.