

Rezept

Olivenwaffeln

Ein Rezept von Olivenwaffeln, am 15.01.2025

Zutaten

150 g Butter	4 Eier (M)
250 g Mehl (Type 405)	1 TL Backpulver
1/4 l Milch	2 gehäufte EL Tomatenmark
75 g entkernte schwarze Oliven	6 – 8 Salbeiblätter
2 EL 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.