

Rezept

# Speckwaffeln

Ein Rezept von Speckwaffeln, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe	½ TL Zucker
<b>125 g</b> durchwachsener Speck	<b>100 g</b> Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran (ersatzweise Rosmarin oder Kräuter der Provence)	<b>1</b> Ei
Pfeffer	Salz
<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> weiche Butter
Fett fürs Waffeleisen	<b>100 g</b> Weizenvollkornmehl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Hefe und Zucker mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Währenddessen den Speck fein würfeln und in einer heißen Pfanne ohne Fett kross braten. Auf Küchenkrepp entfetten.
2. Speck, Röstzwiebeln, Majoran, das Ei, 1 Prise Salz, Pfeffer und Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. Mehl und Vollkornmehl darauf sieben, das Hefewasser angießen, alles grob mischen. Weitere 300 ml lauwarmes Wasser mit einem Holzlöffel gleichmäßig unter den Teig rühren. Den Teig zugedeckt 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Das Waffeleisen vorheizen, die 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. Dazu passen Majoranäpfel oder Knoblauchdip.