

## Rezept

# Speckwaffeln mit Kräuterbutter

Ein Rezept von Speckwaffeln mit Kräuterbutter, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>½ Bund</b>	Schnittlauch	<b>1 Bund</b>	Petersilie
	Knoblauchzehe	<b>250 g</b>	weiche Butter
<b>1/2 TL</b>	Bio-Zitronenschale		Salz
	Pfeffer	<b>3</b>	Eier (M)
<b>300 ml</b>	Milch	<b>250 g</b>	Vollkornmehl
<b>150 g</b>	gewürfelter Speck	<b>75 g</b>	Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
	Fett fürs Waffeleisen		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 9 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Für die Kräuterbutter den Schnittlauch und die Hälfte der Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen, durchpressen und mit 150 g Butter mischen. Zitronenschale und Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gründlich verrühren. Die Butter auf einen Bogen Pergamentpapier geben und zu einer Rolle formen. 45 Min. kühlen.
2. Für die Waffeln die restliche Butter schmelzen lassen. Die Eier trennen. Milch, 200 ml Wasser und Eigelbe gut verrühren. Mehl und Butter unterrühren. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.
3. Übrige Petersilie waschen und fein hacken. Speckwürfel, Röstzwiebeln, Petersilie,  $\frac{3}{4}$  TL Salz und etwas Pfeffer unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben.
4. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 3 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Mit dem übrigen Teig acht weitere Waffeln backen und dazu die Kräuterbutter servieren.