

Rezept

Speckwaffeln mit Kräuterbutter

Ein Rezept von Speckwaffeln mit Kräuterbutter, am 28.05.2025

Zutaten

½ BundSchnittlauch1 BundPetersilieKnoblauchzehe250 gweiche Butter1/2 TLBio-ZitronenschaleSalzPfeffer3 Eier (M)300 mlMilch250 gVollkornmehl150 ggewürfelter Speck75 gRöstzwiebeln (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, ¾ 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.