

## Rezept

# Waffeln mit Fetakäse

Ein Rezept von Waffeln mit Fetakäse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>90 g</b> weiche zimmerwarme Butter	<b>3</b> zimmerwarme Eier
<b>150 g</b> Naturjoghurt	<b>110 g</b> Weizenmehl
<b>75 g</b> Weizenvollkornmehl	<b>1 gestrichener TL</b> Backpulver
<b>110 ml</b> Vollmilch	<b>50 g</b> getrocknete Tomaten
<b>110 g</b> Feta-Schafskäse	<b>1 Beutel</b> Pfefferminztee
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	Salz
weiche Butter fürs Waffeleisen	schwarzer Pfeffer zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die weiche Butter in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei zuerst vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Den Joghurt zur Butter-Eier-Mischung geben und ca. 5 Min. weiterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
2. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen und auf die Masse sieben. Mit dem Teigspatel oder Schneebesen das Mehlgemisch rasch unterrühren, dabei die Milch zugeben und den Teig glatt rühren. Die getrockneten Tomaten und den Fetakäse in kleine Stücke schneiden. Den Teebeutel aufschneiden und Minze, Feta, Tomaten, Oregano sowie 1 Messerspitze Salz mit dem Spatel unter den Teig rühren. Diesen abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Die noch warmen Waffeln mit schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.