

Rezept

# Zwiebelwaffeln

Ein Rezept von Zwiebelwaffeln, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Mehl	<b>2 Msp.</b> Backpulver
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	<b>200 g</b> Buttermilch
<b>100 g</b> Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren, die Eier einzeln einrühren. Die Hälfte des Mehls zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Das restliche Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz, Pfeffer und Oregano mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Die Röstzwiebeln unterziehen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist.