

Käsewaffeln - Feine

Kategorien: Pikant, Käse, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl
400	Gramm	Fettstoffe
100	Gramm	Schmelzkäse
100	Gramm	Emmentaler
20	Gramm	Zucker
10	Gramm	Salz
200	ml	Wasser

Anleitung:

Teig etwa 5 mm stark ausrollen mit Waffelrollholz rillen mit gezacktem Ausstecher etwa 3-5 cm Durchmesser ausstechen, dann halbieren, auf Backblech mit Backpapier legen und backen 160-180°C.