

Maiswaffeln mit Käsecreme

Zutaten für: 5 Personen

ZUTATEN

125	Gramm	Maisgriess
25	Gramm	Buchweizen
1/4	Teel.	Korianderkörner feingemahlen
200	ml	Wasser
30	Gramm	Butter zerlassen
1	Stück	Ei getrennt
		Meersalz

KÄSECREME

120	Gramm	Sonnenblumenkerne
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Gorgonsola
4		Esl Creme fraiche
		Meersalz
		Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Für die Waffeln alle Zutaten bis auf das Eiweiss verrühren, 1 Stunde quellen lassen. Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Das Waffeleisen auf mittlere Stufe aufheizen. Je 1 kleine Schöpfkelle Teig darin verstreichen und die Waffeln goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sie bleiben lange knusprig und schmecken auch mit einem süßem Aufstrich. Für die Käsecreme die Sonnenblumenkerne gold- gelb rösten und 100 g mittelgrob hacken. Die Butter im Wasserbad schmelzen. Den Käse in Stückchen dazugeben. Mit dem Handrührgerät glattrühren. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen. Die Creme fraiche und die zerkleinerten Sonnenblumenkerne untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die ganzen Sonnenblumenkerne darüber streuen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann