Buchweizen - Speck - Waffeln mit Kräuterfrischkäse

Kategorien: Waffeln, Land, Österreich
Zutaten für: 8 Waffeln

4		Frische Eier
1/4	Ltr.	Milch
	Etwas	Salz
	Etwas	Pfeffer
1	Essl.	Kümmel
200	Gramm	Buchweizenmehl
50	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Durchwachsener Speck
100	Gramm	Griebenschmalz*

FÜR DEN KRÄUTERFRISCHKÄSE

200	Gramm	Frischkäse
125	Gramm	Crème fraìche
		Salz
		Pfeffer
1		Frühlingszwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Pack.	TK Kräutermischung

Anleitung:

Für dieses Waffelrezept können sie folgende Schmalz- spezialitäten verwenden: z.B. LARU - Griebenschmalz nach Straßburger Art 250 g, LARU Westfälisches Griebenschmalz 200 g

Für den Kräuterfrischkäse den Frischkäse mit der Crème fraìche und Salz und Pfeffer gut verrühren. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen. Beides mit den restlichen Kräutern unter den Frischkäse rühren.

Für die Waffeln Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Kümmel gut miteinander verrühren. Buchweizen- und Weizenmehl mit dem Backpulver vermischt unter die Masse rühren. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Speck fein würfeln. Das Griebenschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Speck- würfel darin anbraten und in den Teig einrühren.

Das Waffeleisen aufheizen, gut einfetten und die Masse goldbraun ausbacken.

Den Frischkäse zu den heißen Waffeln servieren.

Das passende Getränk: Ein kühles Bier oder ein Wein

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de