

## Goldgelbe - Möhrenwaffeln mit Schinken

Kategorien: Waffeln, Gemüse, Fleisch

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Weiche Butter
4		Eier
		Salz
250	Gramm	Mehl
250	ml	Milch
200	Gramm	Möhren Zitronensaft
150	Gramm	Gek. Schinken in Scheiben Schwarzer Pfeffer Öl für Waffeleisen

### Anleitung:

Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Eier und etwas Salz zufügen. Mehl unter stetem Rühren nach und nach einstreuen, die Milch dazugeben. Teig zugedeckt ca. 30 Min. quillen lassen. Möhren putzen und raspeln, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schinken (ohne Fettrand) in kleine Würfel schneiden. Möhrenraspel und Schinkenwürfel unter den Waffelteig geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Waffeleisen vorheizen, dann beide Backhälften dünn mit Öl einpinseln. 2-3 EL Teig auf die untere Hälfte gießen, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in je 4-6 Min. backen. Zubereitung: ca. 60 Minuten. Pro Person ca. 240 kcal.