

Herzchen - Waffeln

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Waffeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

125	Gramm	Butter
50	Gramm	Honig (1 Eßlöffel)
2		Eier
		Abgeriebene Zitronenschale
		Je nach Geschmack
200	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Pack.	Weinsteinbackpulver
1	Pack.	Magermilchjoghurt (150 g)
2	Essl.	Rum oder Weinbrand
		(Für alle, die keinen
		Alkohol mögen:
		Es reicht auch Rumaroma)

FÜR DIE PIKANTEN WAFFELN

125	Gramm	Butter oder Margarine
2		Eier
1/2	Teel.	Kräutersalz
200	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Pack.	Weinsteinbackpulver
1 1/2	Pack.	Magermilchjoghurt (225 g)
100	Gramm	Rohen oder gekochten
		Schinken
		(klein schneiden)
75	Gramm	Käse (Gouda, klein
		Schneiden)
1	Essl.	Parmesan-Käse

Anleitung:

Butter schaumig schlagen, Honig und Eier zugeben, dann die uebrigen Zutaten in der o.g. Reihenfolge untarruehren. Zum Schluss die Waffeln im bereits vorgeheizten Waffeleisen backen.

Am besten schmecken sie lauwarm.

Als Belag/Fuellung eignen sich: Sahne, Kirschen, Ahornsirup oder Vanilleeis und Fruechtekompott. Wer einen herzhaften schnellen Imbiss mag, kann die Waffeln auch pikant fuellen, z.B. mit Schinken und Kaese. Das geht schnell und fuellt hungrige Faschingsmaegen zwischendurch.