

## Koriander - Waffeln mit Greyerzer

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

30	Gramm	Flüssige Butter
2		Eier
75	Gramm	Weizenmehl
1	Schuss	Backpulver
1/2	Teel.	Zucker
2	Schuss	Salz
75	ml	Milch
1	Essl.	Koriander; frisch geschrotet
150	Gramm	Greyerzer

### Anleitung:

Mehl, Backpulver, Milch, Zucker, Salz, Koriander und Eier mit dem Handrührgerät mixen, die flüssige Butter einlaufen lassen. Das Hippenwaffeleisen mit wenig Öl einpinseln und goldbraune Waffeln backen. Den hauchdünn gehobelten Käse zwischen zwei warme Waffeln geben. Dazu eine Käseauswahl oder Obst reichen.