

## Schweineschmalz - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Schweineschmalz
4	Stücke	Eier
		Teelöffel Salz 1/4
1/4	Teel.	Pfeffer
3	Tropfen	Tabascososse
200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
4	Essl.	Wasser, lauwarm
30	Gramm	Schweizer Emmentaler Käse, gerieben
		Paprika edelsüss

### Anleitung:

Schweineschmalz, Eier, Salz, Pfeffer und Tabascososse gut verruehren  
Mehl und Backpulver mischen und mit dem Wasser zugeben. Kaese  
unterheben. Waffeleisen vorheizen. Innenflaechen mit der  
Speckschwarte einreiben.

Teig draufgeben - 4 Minuten bei Stufe 5 backen - ausgedampft mit  
Paprika bestaeuben.