

Tiroler - Speck - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Speck, durchwachsen
3	Stücke	Eier
1/4	Ltr.	Milch
1/8	Ltr.	Sahne
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Prise	Paprika, edelsüss

Anleitung:

Den Speck in 1\2 cm grosse Wuerfel schneiden und in einer Pfanne in 5 Minuten glasig braten. Eier, Milch und Sahne in einer Schuessel verquirlen. Mehl und Backpulver mischen und loeffelweise unter Schlagen dazugeben., Teig mit Salz und Paprika wuerzen. Speckwuerfel aus dem ausgelassenen Fett nehmen. Unter den Teig mischen. Schweineschmalz bei milder Hitze in dem Speckfett schmelzen. Waffeleisen sehr heiss werden lassen, beide Seiten mit Fett bestreichen. Teig portionsweise hineigeben.

Waffeln in jeweils 1 1\2 Minuten goldbraun backen. Warm servieren.