

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Waffeln – Hits nicht nur für Kids!

Im Waffeleisen kann man selbstverständlich nicht nur die feinen Waffeln, die wir aus Kindertagen kennen, backen. Warum nicht auch einmal bunte Waffeln mit Gemüse backen?

Waffeln nach Oma's Art

Zutaten:

8 Eier
250 gr. Butter
100 gr. Zucker
1 Teel. Vanille
1 Backpulver, Salz
450 bis 500 gr. Mehl
½ l Milch

Zubereitung:

Ein Waffeleisen vorheizen. Aus allen Zutaten – ausgenommen Mehl – eine leicht flüssige Masse rühren. Dann das Mehl unterrühren. Anschließend nach und nach die einzelnen Waffeln im gefetteten Waffelgerät abbacken und am besten gleich – noch warm – anbieten!

Kartoffel-Gemüse-Waffeln

Zutaten:

3 Eier
500 gr. Kartoffeln
500 gr. Gemüse (z.B. Paprika, Möhren, Lauch, Kohlrabi)
3 Essl. Gouda
3 Essl. Schinkenwürfel
3 Essl. Kartoffelmehl
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln und das Gemüse putzen und alles fein raspeln oder würfeln. Die übrigen Zutaten dazu geben und gut verrühren. Im vorgeheizten und eingefetteten Waffeleisen backen.



Vollkornwaffeln

Aus 8 Eiern, 200 gr. Butter, ½ Tasse Zucker, 1 Tasse gemahlene Nüsse oder Mandeln, 2 Tassen Apfelmus, 2 Teel. Backpulver, 1 Teel. Vanilleextrakt, etwas Zimt, 2 Essl. Zitronensaft und 500 gr. Weizenvollkornmehl in all-in-Methode einen Teig zubereiten. Evt. 2 - 4 Tassen Wasser unterrühren. Portionsweise abbacken.

Unser Waffeltipp

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Nicht nur Kinder wissen dieses Gebäck zu schätzen und deshalb sollte man überlegen, es auch ggf. zu bevorraten: Es können die fertigen Waffeln tiefgekühlt werden - nach dem Auftauen nur kurz toasten oder in der Mikrowelle leicht erwärmen. Der Teig selber kann auch eingefroren und nach dem Auftauen abgebacken werden.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M