

# *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

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

## **Neue Waffelrezepte**

Zumeist backen wir süße Waffeln, z.B. zum Kindergeburtstag. Aber warum nicht einmal herzhaft, für ein Abendbrot?

### Spinat-Waffeln

Zutaten: 60 gr. Rapsöl, 3 Essl. Olivenöl, 250 gr. Mehl, 6 Eier, ggf. etwas Wasser, ½ Teel. Backpulver, ½ Schalotte, 125 gr. Fetakäse, 250 gr. TK-Spinat, Salz, Muskat, Pfeffer.

Zubereitung: Aus allen Zutaten einen Teig zusammenrühren und den leicht ausgedrückten Spinat sowie den in Krümmel gedrückten Fetakäse unterheben. Im geölten Waffeleisen nacheinander Waffeln abbacken. Möglichst noch warm z.B. mit Kräuterquark oder Tzatziki und Tomaten oder Lachs servieren.



### Sesamwaffeln

Zutaten:

6 Eier

Salz

200 gr. Butter

140 gr. Zucker

100 gr. Sesam

2 Teel. Backpulver

150 gr. Mehl

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen all-in-one Rührteig (alle Zutaten zugleich zusammenrühren) zubereiten. Teig rund eine Stunde ruhen lassen und dann in einem heißen eingeölten Waffeleisen nach und nach abbacken. Dazu passt Schlagsahne und ein Obstsalat mit Orangen.

### Grieß-Waffeln

Zutaten: 150 ml Milch, 150 ml Sahne, 150 gr. Hartweizengrieß, Salz, Muskat, Pfeffer, 75 gr. Butter, 6 Eier, 50 gr. Röstzwiebeln

Zubereitung: Bis auf Grieß, Eier und Zwiebeln die Zutaten kurz aufkochen und das Grieß unterrühren. Rund 30 Min. quellen lassen. Dann die Eier und die Röstzwiebeln unterschlagen. Im Waffelautomaten portionsweise abbacken und am besten frisch verzehren.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

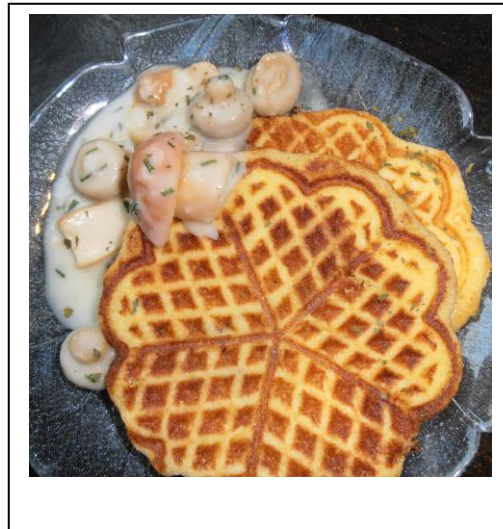
P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

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

Tipp 1: Ohne Zwiebeln und mit etwas Zucker schmecken die Waffeln auch als süße Variante sehr lecker.

Tipp 2: Gegen Mehl allergische Menschen haben mit diesem Rezept eine Alternative zu der herkömmlichen Waffelzubereitung gefunden.



*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