

REZEPT DES MONATS MAI

WAFFELVARIATIONEN

VON SÜSS BIS HERZHAFT

So schmeckt unsere Region



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen

Markt

ZUTATEN

FÜR DAS GRUNDREZPT
250 g Landmacher Bioland
Weizenmehl Type 405*
1 EL Backpulver*
Eine Prise Salz*
2 TL Natives BIO-Ölivenöl
Extra*
50 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
250 ml Milch*, alternativ
velike Haferdrink*
1-2 TL Butter oder
Margarine zum Einfetten

FÜR SÜSSE WAFFELN

50 g Zucker*
1 TL Vanillezucker*

FÜR HERZHAFTE WAFFELN

2 EL Petersilie*
1 TL Paprikapulver*
Salz*
Pfeffer*

SÜSSES TOPPING

100g Erdbeeren oder ande-
res Obst nach Wahl
2 TL Ahornsirup*
1/4 TL Zimt*
2 TL Mandeln*, gehackt

HERZHAFTES TOPPING

1 EL Frischkäse, alternativ
veganer Frischkäse
1 TL Schnittlauch*
1/4 rote Zwiebel
1/4 Gurke
1 EL Kresse
Salz*
Pfeffer*



RMV.230142

WAFFELVARIATIONEN VON SÜSS BIS HERZHAFT



12-15 Minuten Zubereitungszeit



2-3 Personen

Zubereitung:

Für den Waffelteig Mehl mit Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Öl, Mineralwasser und Milch oder Haferdrink dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Für süße Waffeln dem Grundteig Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Für herzhaften Waffeln Petersilie fein hacken, mit Paprikapulver zum Grundteig geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Waffeleisen mit Butter oder Margarine einfetten, erhitzen und 1-2 EL Teig hineingeben und für 3-5 Minuten ausbacken.

Für süße Waffeln die Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Mit 1 TL Ahornsirup und Zimt in einen Topf geben und für 5 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Mandeln hacken. Erdbeeren, 1 TL Ahornsirup und gehackte Mandeln über die süße Waffel geben und genießen.

Für herzhaften Waffeln den Schnittlauch in feine Röllchen, Zwiebel und Gurke in Scheiben schneiden. Auf die Waffel einen Klecks Frischkäse geben, mit Zwiebel- und Gurken-scheiben belegen und mit Schnittlauch, Kresse, Salz und Pfeffer bestreuen.

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

www.lenaliciously.com

