



Käse-Kräuter-Waffeln

Zutaten

3 Eier
100 g Margarine
½ TL Salz
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
100 g geriebener mittelalter Gouda
200 g Frischkäse
4 EL Mineralwasser

Zubereitung

Margarine, Eier und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit ¼ l Wasser gleichmäßig unterrühren. Zum Schluss den Käse unterheben. Den Teig portionsweise in das Waffeleisen füllen und ca. 4 Minuten knusprig braun backen. Die Waffeln kurz auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Frischkäse mit dem Mineralwasser verrühren und jeweils einen Klecks auf die Waffeln geben.

Unser Tipp: Dazu passt auch luftgetrockneter Schinken (200 g) sehr gut.