

Grumberwaffeln

Kartoffelwaffeln



Rezept und Foto von Christina Gagel

Zutaten:

150 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)
1 1/2 kg Kartoffeln
1 Stange Lauch
225 g Speckwürfel
4 Eier
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer, feine Reibe), dann gut abtropfen lassen. Den Lauch klein schneiden. Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.