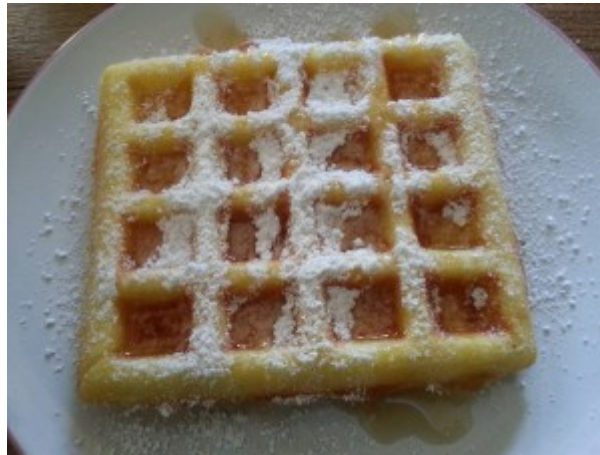


Süße Waffeln



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zuaten:

150g weiche Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150g Mehl
1 Msp. Backpulver
100ml lauwarmes Wasser

Fett für das Waffeleisen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben und so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist.

Waffeleisen vorheizen.

Mehl, Backpulver und Wasser zu der Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

10 Minuten quellen lassen

Waffeleisen fetten und die Waffeln backen.

Kräuterwaffeln mit Frühlingsquark



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zutaten:

Teig:

50g Butter

2 Eier

150g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

80ml Gemüsebrühe

60g rote Paprikawürfel

je 1 EL frisch gehackt:

Schnittlauch

Dill
Petersilie
1 EL Kresse
4 EL Öl

Fett für das Waffeleisen

Frühlingsquark:

Sauerrahm
Knoblauch
Salz
Pfeffer
Dill

Zubereitung:

Butter, Eier, Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Jetzt die Gemüsebrühe und alle restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen einfetten, vorheizen und die Waffeln darin backen.

Für den Quark einfach den Sauerrahm mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill verrühren und zu den Waffeln reichen.