



Kartoffelwaffeln – knusprig, herzhaft & wie bei Oma

Zutaten für die Kartoffelwaffeln

- 400 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 100 g Zucker
- 2 El Butter
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 120 g Mehl
- Prise Salz
- etwas Fett für das Waffeleisen

Außerdem

- Waffeleisen

Zubereitung

Die Kartoffeln abkochen und auskühlen lassen. Die Schale abziehen und die Kartoffeln fein reiben.

Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Kartoffeln, Zucker, Butter, Milch und Eier mischen und mit einer Prise Salz würzen.

Das Backpulver und das Mehl mischen und unter den Teig rühren. Ein Waffeleisen erhitzen, fetten und aus dem Teig nacheinander etwa 6-8 Waffeln backen.

Nach dem Backen die noch heißen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und Schwuppes weg sind sie