

Kartoffelwaffeln



Zutaten:

- 200 g gekochte Kartoffeln
- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 1 TI Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Muskat
- Graved Lachs
-

Außerdem:

- Waffeleisen
- Pinsel zum einfetten
- Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten zuerst richten. Die Eier trennen, die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit der Butter in einem Topf leicht erwärmen und zum schmelzen bringen.

Alle Zutaten außer die Eiweiße in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Die Eiweiße steif schlagen und zum Schluss unter die Teigmasse heben.

Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einfetten. Wenn das Waffeleisen heiß ist einen großen Schöpfer in die Mitte es Waffeleisens geben und die Waffel goldbraun ausbacken.

Den Lachs zusammen mit den Kartoffelwaffeln auf einem Teller anrichten und genießen.

Waffeln der Sexauer Landfrauen



Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 1 TI Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Muskat
- Graved Lachs
-

Außerdem:

- Waffeleisen
- Pinsel zum einfetten
- Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten zuerst richten. Die Eier trennen. Die Milch mit der Butter in einem Topf leicht erwärmen und zum schmelzen bringen.

Alle Zutaten außer die Eiweiße in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Die Eiweiße steif schlagen und zum Schluss unter die Teigmasse heben.

Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einfetten. Wenn das Waffeleisen heiß ist einen großen Schöpfer in die Mitte es Waffeleisens geben und die Waffel goldbraun ausbacken.