

Kartoffelwaffeln



Zutaten:

für ca. 4 Waffeln

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

Kartoffelwerkstatt.de