



SCHMANDWAFFELN BY MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 35 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 12 MUFFINS)

100 g weiche Butter	1 TL Backpulver
300 g Schmand	100 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
4 Eier	75 g Bergkäse
300 g Weizenmehl Type 405	150 g Montenauer Kochschinken
50 g Hartweizengries	1/2 Bund Schnittlauch
1 TL Salz	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Käse fein reiben, den Schinken würfeln und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Alles beiseite stellen. Die weiche Butter zusammen mit dem Schmand in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gründlich verrühren. Nun nach und nach die Eier dazu geben. Jedes Ei gründlich unterrühren.

Nun das Mehl mit dem Gries, dem Salz, dem Backpulver und einer ordentlichen Prise Pfeffer mischen. Die Mehlmischung zusammen mit dem Wasser zur Butter-Schmand Masse geben und gründlich verrühren. Mit einem Teigschaber den Schinken, den Käse und den Schnittlauch unterheben und den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Waffeleisen aufheizen.

Die Waffeln nun in einigen Minuten goldgelb ausbacken. Guten Appetit!