

## Pikante Waffeln

### *Grundrezept:*

100 g flüssige Butter oder Margarine

3 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

etwas Salz

250 ml Milch

pikante Zutaten für den Teig (Salami, Käse, Mais...)

### Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Salz und wenig Milch verrühren. Mit den Eigelben und der Restmilch zu einem lockeren Teig aufschlagen. Flüssige Butter dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen. Sofort backen.

*Sie haben die Möglichkeit, etwas Teig ins Waffeleisen zu geben und das nach ihrem Geschmack zu belegen. Danach nochmal einen kleinen Klecks Teig auf den Belag und das ganze backen.*

*Sie können ihre Zutaten (Käse, Mais, Paprika, Kräuter ö.ä.) aber auch gleich in den Teig rühren und so backen.*

Guten Appetit

