



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten



Backzeit: ca. 12-15 Minuten

Zutaten für den Waffelteig: (für ca. 2-3 Bleche)

1 große Zwiebel
1 kleine rote Paprikaschote,
klein gewürfelt
250 g klein gewürfelter Schinken
oder Speck
Pfeffer, Paprika, Gewürze nach Wahl
1 TL Salz
300 g Joghurt
1 Ei
75 ml Öl
280 g Mehl mit ½ Päckchen
Backpulver vermischt
120 g geriebener Emmentaler

Zubereitung des Waffelteiges:

Zwiebeln würfeln und mit einem Teil des Öls anbraten. Paprika dazugeben und mitbraten. Schinken- oder Speckwürfel dazu geben, kurz mitbraten und kräftig mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Salz eher sparsam sein, da die Speckwürfel schon salzig sind. Dann vollständig abkühlen lassen.

Joghurt, Ei und den Rest des Öls gut verquirlen, das Mehlgemisch unterrühren. Danach alle weiteren Zutaten und zum Schluss den Käse unterheben.

Die Mini-Waffel-Backform fetten. Die Mulden mit Hilfe eines Spritzbeutels jeweils ca. halb voll füllen. Bei 170 °C Umluft ca. 12-15 Minuten backen

Unser Produkt-Tipp: Backform Mini-Waffel

Art.-Nr. 661851

