



Herzhafte Waffeln mit Würstchen, Schinken & Ei

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Grundmenge: 4 Waffeln
Mengenplanung: 1-2 Waffeln/Person

Zutaten Teig:

- 50 g Schinkenwürfel
- 50 g Cheddar, gerieben
- 25 g Tomaten, getrocknete
- 115 ml Milch
- 25 g Butter
- 6 g Hefe, frische
- 130 g Weizenmehl Type 1050
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 30 ml Weißwein



Sonstiges:

- belgisches Waffeleisen
- Mini-Nürnberger
- Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben
- Eier
- Salz

Zubereitung:

1. Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Speck kurz anbraten und dann abkühlen lassen
2. Butter in einem Topf schmelzen. Milch unterrühren und Hefe darin auflösen
3. Tomaten in kleine Würfel schneiden
4. Mehl, Salz und Ei in eine Schüssel geben und mit der Hefemilch und dem Weißwein verquirlen
5. Käse, Tomaten- und Schinkenwürfel untermischen und Teig 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen
6. Die Schinkenscheiben in einer Pfanne ohne Öl anbraten und warmhalten
7. Die Würstchen im Bratfett ausbacken und ebenfalls warmhalten
8. Spiegeleier braten
9. In der Zwischenzeit jeweils 2 EL Teig ins heiße Eisen geben und Waffeln ausbacken. (Backzeit bei unserem Eisen ca. 4:10 Minuten)
10. Waffeln mit dem Topping direkt servieren