

Pizza-Waffeln

Zutaten für 8 Stück (2 Formen)

Für den Waffelteig

- 400 g kleine, mehligte Kartoffeln
- 125 ml Wasser
- 90 g weiche Butter
- 3 Eier
- 90 ml Milch
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 ml Mineralwasser
- geriebene Muskatnuss
- Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

Für den Belag

- 1 Dose Pizzatomen (Inhalt 400 g)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL zerkleinerte frische Kräuterblättchen (z. B. Basilikum, Oregano, Thymian)
- 1 Prise Zucker
- 100 g gekochter Schinken oder Salami
- 1 kleine Dose Champignons, in Scheiben (Abtropfgewicht 170 g) oder 1 Dose Mais
- 200 g Mozzarella, Gouda oder Emmentaler, gerieben
- Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)

1. Kartoffeln und Wasser in die **Micro Chef Kanne 1 l** geben. Abgedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 8 Minuten weich kochen. Anschließend 10 Minuten stehen lassen.

2. Die geschälten Kartoffeln stampfen oder pressen, dabei weiche Butter, Eier und Milch zugeben. Abwechselnd Mehl mit Backpulver und Mineralwasser unterrühren und den Teig würzen.

3. Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Waffeln vor dem Stürzen ca. 3 Minuten stehen lassen.

4. Für den Belag Pizzatomen mit Tomatenmark, Kräutern und Gewürzen verrühren. Die Waffeln auf ein Backblech mit der **Easyplus Teigmatte** legen und die Tomaten darauf verteilen.

5. Anschließend nach Belieben belegen und dann mit dem geriebenen Käse bestreuen.

6. Die Waffeln im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten überbacken. Vor dem Servieren 3 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Mikrowelle: 8 Minuten bei 600 Watt + 10 Minuten Stehzeit
Backzeit: 15 Minuten + 10 Minuten
Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze
+ 200 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:
320 kcal · 1338 kJ · 20 g F · 17 g KH · 17 g EW



Ganz nach Geschmack!

Die Waffeln können immer wieder neu belegt werden, gut schmeckt auch eine Variante „Hawaii“ (Pizza zusätzlich mit Ananasstücken belegen) oder „Mexiko“ (statt Tomatensauce und Schinken übriggebliebenes Sugo verwenden).