

Waffeln „Elsässer Art“

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **1 Zwiebel**
- **1 EL Sonnenblumenöl**
- **3 Eier**
- **1 Prise Salz**
- **125 ml Milch**
- **75 ml Bier**
- **125 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

Für den Belag

- **400 g Sauerrahm**
- **1 Frühlingsschneepflur**
- **150 g Speckwürfel**
- **Paprikapulver**
- **Salz & Pfeffer (aus der Mühle)**

1. Die geschälte Zwiebel im **Speedy Boy** fein zerkleinern, dann zusammen mit dem Öl in die **Micro-Chef Kanne 1 L** geben und diese verschließen. Anschließend ca. 2 Minuten in der Mikrowelle bei 600 Watt garen.

2. Eier trennen. Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

3. Dotter, Milch und Bier verquirlen. Mehl, Backpulver und Gewürze zugeben, alles verrühren. Die abgekühlten Zwiebeln untermischen und dann den Eischnee unterziehen.

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

5. Sauerrahm glatt rühren, fein zerkleinerte Frühlingsschneepflur und Speckwürfel zugeben und alles würzen.

Die gestürzten Waffeln auf ein Backblech mit der **Easyplus Teigmatte** legen und den Belag darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 7 Minuten überbacken.



Variante

Die Waffeln mit einer Mischung aus Sauerrahm und Frischkäse bestreichen und mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Mikrowelle: 2 Minuten bei 600 Watt
Backzeit: ca. 15 Minuten + 7 Minuten
Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze
Nährwerte pro Stück:
242 kcal · 1014 kJ · 15 g F · 15 g KH · 10 g EW

