

KARTOFFELWAFFELN (herzhaft)

ZUTATEN

*Zutaten für ca. 20 Waffeln,
belgische Form*

650 g Kartoffeln, mehlig kochend
2 TL Salz
4 große Eier, getrennt
200 g Butter, weich
950 ml b*Trinkkefir
500 g b*Weizenmehl (Type 550)
1 TL Backpulver



... SO GEHT'S

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen.
2. Die ausgekühlten Kartoffeln auf einer Küchenreibe sehr fein reiben.
3. In einer Schüssel mit Salz und den Eigelben vermengen.
 4. Dann die weiche Butter einrühren, bis ein glatter Teig entsteht und anschließend den Trinkkefir unterrühren.
 5. Die Eiweiße steif schlagen.
 6. Mehl und Backpulver mit dem Teig verrühren zuletzt das Eiweiß mit einem Spatel unterheben.
 7. Waffeln ausbacken und herzhaft servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT