



Zutaten:

200 g	Dinkelvollkornmehl
200 ml	fettarme Milch
50 ml	Mineralwasser
2	Eier
1 Msp.	Korianderpulver
	Salz & Pfeffer frisch gemahlen
2 EL	frische Kräuter (Salbei, Petersilie, Schnittlauch)

Zubereitungszeit: 30 Min. + Backzeit
für 2-4 Personen – preisgünstig

Kräuterwaffeln

Zubereitung:

Das Mehl mit der Milch und dem Wasser verrühren und ca. 20 Min. quellen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Gewürze zur Mehlmischung geben. Das Eiklar steif schlagen.

Die Kräuter waschen, schneiden bzw. hacken. Das steif geschlagene Eiweiß und die Kräuter vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Teig portionsweise in einem leicht gefetteten Waffeleisen goldbraun backen.

Typ:

Die Waffeln schmecken direkt aus dem Waffeleisen am besten und können zu vielen Gemüsegerichten serviert werden.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

