

## Herzhafte Waffeln mit Schinken und Käse

Du liebst Waffeln, statt süß auch mal herzhaft? Dann solltest du dieses tolle Rezept herzhafte Waffeln mit Schinken und Käse unbedingt einmal ausprobieren. Heiz dein Waffeleisen schon mal auf und mache das perfekte Waffelteig-Grundrezept! Auch für andere Waffel-Rezepte.



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 589 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Frühstück | Abendessen

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 589 Kalorien | Fett: 36 g | Kohlenhydrate: 49 g | Eiweiß: 19 g | Ballaststoffe: 2 g | Zucker: 7 g

### Zutaten:

Für die Waffeln:

120 Gramm **Butter** (weich)

4 **Eier**

225 Gramm **Mehl**

1 Päckchen **Backpulver**

150 Milliliter **Buttermilch**

1 Esslöffel **Zucker**

1 kleine Prise **Salz**

Für die Füllung:

Avocadocreme

Salz und Pfeffer

Käse

Schinken

getrocknete Tomaten

Frühlingszwiebeln

Feldsalat (nach Belieben)

### Küchenhelfer:

Waffeleisen

Küchenmaschine

Digitalwaage

Silikon Spatel

### So wird's gemacht:

#### ANLEITUNGEN:

#### Waffelteig selber machen:

(1) - 150 [ml](#) Buttermilch, 120 g weiche Butter und 4 Eier in eine Schüssel einer Küchenmaschine geben und schaumig rühren. Alle trockenen Zutaten wie, 225 [g](#) Mehl, 1 [Pck.](#) Backpulver, 1 Prise Salz und 1 [EL](#) Zucker in eine Schale geben. Mit einem Löffel alles grob mischen. Alles in eine Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit der Küchenmaschine zum Waffelteig rühren.

#### Waffeln backen mit Waffeleisen:

(2) - Waffeleisen heiß werden lassen und mit Sonnenblumenöl einfetten. Sobald es die gewünschte Temperatur erreicht hat, den Waffelteig in das Waffeleisen geben. Etwa 2 bis 4 Minuten goldgelb backen.

#### Waffel belegen:

(3) - Falls vorhanden Avocadocreme mit einem Löffel großzügig auf eine Waffel verteilen. Je eine Waffel nach Belieben mit Feldsalat, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Schinken und Käse belegen. Optional mit Salz und Pfeffer würzen. Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: [kleineprise.de](https://kleineprise.de)