



Pizzawaffeln

Grundzutaten für ca. 10 Waffeln:

- 1 Packung Kloßteig (750 g)
- 4 Eier
- 1 Becher Schmand (200 g)
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Mehl (Type nach Wahl, gerne auch backstark wie 550 / 1050)
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Pizzagewürz (z.B. Oregano oder ital. Kräuter)
- Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Einlage (Zutaten können nach Geschmack verändert werden!):

- 200 g Käse, frisch gerieben
- 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 100 g Schinken, in Würfel geschnitten
- 100 g Salami, in Würfel geschnitten
- 100 g Mais aus der Dose

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Grundteig mit dem Handrührgerät vermengen. Einlagezutaten im Anschluss zugeben. Waffeln portionsweise im Waffeleisen bei mittlerer Stufe backen. Das Eisen nach jeder Waffel neu fetten. Die Backzeit kann länger betragen, als es das Gerät anzeigt!

Tipp:

- Übrige Waffeln schmecken auch kalt sehr gut oder können im Toaster bzw. auf dem Gitter erwärmt werden.
- Zum Fetten des Waffeleisens verwende ich gerne ein Backtrennspray.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de