

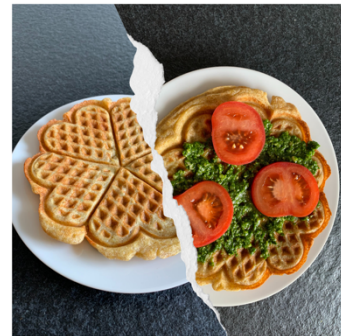
14. Gebäck herzhaft

Käsewaffeln [Nr.47]

Menge: 6 Herzwaffeln a 5 Herzen

Zutaten:

200 g	Butter
4 Stck.	Eier
1/2 TL	Salz
200 g	Weizenvollkornmehl
100 g	warmes Wasser
100 g	Bergkäse
	Paprikapulver
	Kümmel (gemahlen)

**Zubereitung:**

-
1. Käse reiben (Thermomix: Stufe 8 / 15 Sekunden)
 2. Butter, Eier, Salz, Weizenvollkornmehl und warmen Wasser in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig rühren (Thermomix: Stufe 4,5 / 1 Minute)
 3. Zum Schluss den geriebene Käse hinzufügen.
 4. Teig abschmecken, evtl. nachsalzen, mit Paprika und Kümmel würzen.
 5. Den Teig ca. 20 Minuten quellen lassen.
 6. Anschliessend den Teig in einem Waffeleisen ausbacken.



Die Waffeln passen, warm oder kalt, zu Gemüsefrischkost genauso wie zu Gemüsesuppen. Je dünner sie gebacken werden, umso knuspriger wird der Vollkornteig