

## 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 und gut unterrühren  
**Thermomix:** Stufe 2,5 / 5 Sekunden
  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. Schmeckt auch sehr gut mit ein wenig Pesto (z.B. Basilikum) und Tomaten als Topping.