

## Informationen zur Sendung vom 04.06.2024

### Herzhafte Waffeln mit Käse oder Speck

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (3 Portionen)

150 g Dinkelmehl  
4 Eier  
150 g zimmerwarme Butter  
5 EL Milch  
2 TL Weinsteinbackpulver  
Muskat  
Salz  
Pfeffer

#### Füllung

50 g geriebener Bergkäse  
oder/und  
50 g Räucherspeckwürfel  
Handvoll frische Kräuter wie  
Schnittlauch, Petersilie oder Dill

#### Beilage

3 Portionen Kopfsalatblätter  
Vinaigrette

#### Außerdem

150 g Sauerrahm  
Schale einer halben unbehandelten  
Zitrone  
Pflanzenöl oder etwas Butter zum Fetten  
des Waffeleisens

#### Zubereitung

Alle Kräuter fein hacken. Mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine die weiche Butter gründlich aufschlagen. Die Eier nach und nach zugeben und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben, dann in zwei bis drei Portionen in die Butter-Eimasse rühren. Zuletzt Milch, Käsespäne, Kräuter und nach Gusto etwas Speck unterheben.

Das vorgeheizte Waffeleisen von beiden Seiten mit einem Backpinsel einfetten und die Waffeln nach und nach goldbraun ausbacken.

Den Schmand mit Salz und abgeriebener Zitronenschale verrühren. Den Kopfsalat waschen, trocken tupfen und eine Vinaigrette anrühren.

#### Anrichten

Die Waffeln auf Tellern anrichten und mit Kopfsalat und Schmand servieren.

#### Ullas Küchentipps

##### Auf die Temperatur der Zutaten kommt es an

Butter, Eier und Milch sollten Zimmertemperatur haben. Wenn die Butter nicht warm und weich ist, lässt sie sich nicht perfekt aufschlagen – sind die Eier zu kalt, kann die Butter gerinnen.

## Informationen zur Sendung vom 04.06.2024

### Herzhafte Waffeln mit Käse oder Speck

Von Ulla Scholz

#### Mehl austauschen

Je nach Vorliebe kann das Mehl durch Weizenmehl oder ein Vollkornmehl ausgetauscht werden. Bei Vollkornmehl die Flüssigkeitsmenge durch etwas mehr Milch erhöhen, damit das Gebäck später nicht zu trocken gerät.

#### Vegetarisch variieren

Eingelegte getrocknete Tomaten kleinschneiden und statt Speckwürfel zugeben

#### Schüttel-Vinaigrette

##### Zutaten

1 TL Senf  
25 ml Essig  
75 ml Öl  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer

##### Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas geben und kräftig schütteln.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**