

Käsewaffeln mit Gouda

Zutaten für 5 Stück

- 60 g Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 50 g Gouda (gerieben)
- 1 TL Petersilie
- 30 g Haferflocken (zart)
- 100 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 75 ml Sahne



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Zubereitung:

1. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
2. Rühre die Butter mit dem Salz schaumig. Gib nach und nach die Eier dazu.
3. Füge den Gouda, die Petersilie und die Haferflocken hinzu.
4. Rühre im Wechsel die Mehlmischung und die Sahne unter.
5. Heize das Waffeleisen auf und fette es mit etwas Öl oder Backtrennspray ein.
6. Backe die Waffeln löffelweise aus. Pro Waffel benötigst du einen gehäuften Eszlöffel Teig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

