



Mini-Waffelburger Tomate Mozzarella

Zutaten für 10 Stück

Für den Waffelteig:

- 130 g Dinkelmehl
- 100 g geriebener Gouda
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 60 g Butter (weich)
- ½ TL Salz
- ½ TL Backpulver



Für den Belag:

- 100 g [Basilikumpesto](#)
- 2 Tomaten
- 250 g Mozzarella
- 10 frische Basilikumblätter

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre die Zutaten für den Waffelteig.
2. Fette das Waffeleisen und heize es vor. Gib pro Waffel 1 Teelöffel Teig hinein und backe die Waffeln 2 Minuten. Lege sie zum Abkühlen auf ein Kuchengitter. Wiederhole den Backvorgang bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Schneide die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben.
4. Bestreiche 10 Waffeln mit Pesto. Belege sie mit einer Scheibe Tomate, einer Scheibe Mozzarella und einem Blatt Basilikum. Decke den Burger mit einer weiteren Waffel an und stecke [Foodpicks](#) hinein, so bleibt er Burger schön zusammen.



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

