

Herzhafte Mini-Waffeln

mit Bacon und Röstzwiebeln



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 300 ml Milch
- 50 g Bacon gewürfelt
- 25 g Röstzwiebeln
- 3 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Außerdem:**
- 4 EL geriebener Parmesan
- Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter schmelzen und beiseitestellen – nebenbei das Waffeleisen vorheizen und die einzelnen Waffelformen mit etwas Öl bepinseln.
2. Anschließend die trockenen Zutaten vermischen und in einer weiteren Schüssel Milch und Eier verquirlen.
3. Danach die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und behutsam die lauwarme Butter einrühren.
4. Pro Waffelform 1–2 Esslöffel (je nach gewünschter Größe) vom Teig dazugeben und nach Angabe des Waffeleisens einige Minuten goldbraun backen.
5. Mit dem übrigen Teig wiederholen und den Parmesan auf die warmen Waffeln streuen.