

Herzige

Kartoffel- Waffeln

**DESSERT**

HERZHAFTER BELAG:

- ERNTEKRONEN Cocktailtomaten
- BIO SONNE Schnittlauch
- BIO SONNE Brotaufstrich

SÜßER BELAG:

- RIVER VALLEY Heidelbeeren
- BIO SONNE Minze
- TANTE Klara Konfitüre (nach Wahl)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 200 g ERNTEKRONEN Kartoffeln (mehlig kochend)
- 150 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 180 ml LANDFEIN Milch
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 4 TL FRISAN Rapsöl
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Vorab die Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, schälen und fein pressen.
2. Dann zügig mit Milch, Mehl, Eiern, Salz, Honig und Backpulver zu einem dickflüssigen Teig vermischen.
3. In der Zwischenzeit das Waffeleisen vorheizen und einfetten.
4. Anschließend den Waffelteig in die vorgeheizten Mulden verteilen und goldbraun ausbacken.
5. Den Arbeitsschritt mit dem übrigen Teig wiederholen, bis alle Waffeln gebacken sind.
6. Die leicht abgekühlten Waffeln nun nach Herzenslust süß oder herzhaft belegen und servieren.