

Cheddar Frühstückswaffeln

Essensart Frühstück

Portionen

4 STÜCK

Zutaten

Cheddar Frühstückswaffeln

- | | |
|----------|-------------------|
| ■ 225 g | würziger Cheddar |
| ■ 2 | Eier |
| ■ 185 ml | Buttermilch |
| ■ 60 g | zerlassene Butter |
| ■ 180 g | Mehl |
| ■ 120 g | Maismehl |
| ■ 1 EL | Zucker |
| ■ 1 TL | Salz |
| ■ 3 TL | Backpulver |
- mind. 4*
- nicht so viel Butter, eher Öl*

Belag

- 12 Scheiben Bacon (je nach Geschmack auch gerne mehr)
- 4 Eier
- Cocktailltomaten

Anleitungen

Waffeln

1. Cheddar fein reiben. Eier in der Buttermilch aufschlagen. Alle trockenen Zutaten mischen. Buttermilchmischung sowie die zerlassene Butter zufügen und kurz einarbeiten (es wird ein ziemlich fester Teig). Zuletzt den Käse unterkneten. Waffleteig für 15 Minuten ruhen lassen. Im heißen Eisen, 4 gleich große Waffeln ausbacken (ca. 2 1/2 Minuten). Bis zum Verzehr warm halten (sie schmecken aber auch kalt)

Belag

1. Tomaten waschen und halbieren. Bacon in einer Pfanne ohne Fett, knusprig anbraten. Vier Spiegeleier ausbacken. Waffeln jeweils mit drei Scheiben Bacon, einem Spiegelei und frische Tomaten beleben. Warm servieren und genießen. Guten Appetit!

Ähnliche Beiträge