

Duftende Käsewaffeln mit Camembert und Preiselbeeren



Zutaten:

für ca. 4 Personen:

- 150 g Mehl (Typ 405)
- 150 ml Wasser
- 50 g Camembert
- 50 g rohe Kartoffeln, fein gerieben und gut ausgedrückt
- 1 Ei
- 30 g Frischkäse
- 20 g Butter
- 20 g Hefe
- 2 EL Röstzwiebeln
- 2 EL Schnittlauch
- 1/2 TL Backpulver
- Salz und Pfeffer
- Zum Servieren etwas Camembert, Preiselbeeren und Frischkäse



Zubereitung

Den Camembert klein würfeln und in einem Topf mit Frischkäse und Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Dabei rühren bis der Käse sich aufgelöst hat. Den Käse in eine Schüssel füllen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Mehl und Backpulver mischen.

Die Hefe in 150 ml Wasser auflösen.

Nun Mehlmischung, Hefewasser und alle übrigen Zutaten mit der Käsemasse verrühren.

Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig portionsweise in einem Waffeleisen ausbacken. Dies dauert ca. 10 – 15 Minuten (je nach Waffeleisen).

Die Waffeln mit Camembert, Frischkäse und Preiselbeeren servieren.