

# Rezeptidee des Monats

## Kartoffelwaffeln

### Zutaten für 16 Waffeln:


- 600 g Speisekartoffeln (z.B. Madeira)
- 150 ml Milch
- 3 EL Butter
- 75 g Mehl
- 1/2 gestrichener TL Backpulver
- 2 Eier
- Salzige Waffeln: Salz, Pfeffer, Muskat, ggf. Speckwürfel
- Süße Waffeln: Prise Salz, Apfelmus, Zimt und Zucker



### Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend die Kartoffeln in Salzwasser für ca. 20 Minuten garen. Anschließend die gekochten Kartoffeln durch die Spätzlepresse drücken.
- Milch und Butter zur Kartoffelmasse geben. Dann das Mehl, Backpulver und die Eier dazugeben und alles gut vermengen.
- Wenn die Waffeln salzig gegessen werden: Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ggf. noch Speckwürfel untermischen. Wenn die Waffeln süß gegessen werden, einfach eine Prise Salz dazugeben.
- Dann die Waffeln im gefetteten Waffeleisen ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Die Waffeln können süß oder salzig gegessen werden. Lassen Sie es sich schmecken! Übrigens können Reste gut als Snack zwischendurch oder als Vesper mitgenommen und verzehrt werden.

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer Homepage ([www.kartoffelhof-schaeffer.de](http://www.kartoffelhof-schaeffer.de)) oder auf unserer Facebook-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).

# Rezeptidee des Monats

## Kartoffelwaffeln

### Zutaten für 16 Waffeln:


- 600 g Speisekartoffeln (z.B. Madeira)
- 150 ml Milch
- 3 EL Butter
- 75 g Mehl
- 1/2 gestrichener TL Backpulver
- 2 Eier
- Salzige Waffeln: Salz, Pfeffer, Muskat, ggf. Speckwürfel
- Süße Waffeln: Prise Salz, Apfelmus, Zimt und Zucker



### Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend die Kartoffeln in Salzwasser für ca. 20 Minuten garen. Anschließend die gekochten Kartoffeln durch die Spätzlepresse drücken.
- Milch und Butter zur Kartoffelmasse geben. Dann das Mehl, Backpulver und die Eier dazugeben und alles gut vermengen.
- Wenn die Waffeln salzig gegessen werden: Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ggf. noch Speckwürfel untermischen. Wenn die Waffeln süß gegessen werden, einfach eine Prise Salz dazugeben.
- Dann die Waffeln im gefetteten Waffeleisen ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Die Waffeln können süß oder salzig gegessen werden. Lassen Sie es sich schmecken! Übrigens können Reste gut als Snack zwischendurch oder als Vesper mitgenommen und verzehrt werden.

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer Homepage ([www.kartoffelhof-schaeffer.de](http://www.kartoffelhof-schaeffer.de)) oder auf unserer Facebook-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).