

Wunschzutaten hinzugegeben und alles verrührt bis der Teig eine homogene Masse ist.
Dann nochmal 10-15 Minuten ruhen lassen.

Fertig, das Abbacken mit dem Waffeleisen kann beginnen.

Herzhafte Hefe-Waffeln

12 – 15 Stück

Zutaten:

- 500g Vollkornmehl
- 500 ml Milch
- 200g Butter
- 5 Eier
- 15 g frische Hefe
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Zucker

Variante:

Je nach Geschmack können klein gehackter Knoblauch, in kleine Würfel geschnittene getrocknete Tomaten oder Peperoni verwendet werden. Nach Geschmack kann zusätzlich mit edelsüßer Paprika, scharfer Paprika oder Curry gewürzt werden. Es können auch klein geschnittene frische Kräuter wie Schnittlauch oder Brennnesseln verwendet werden.

So wird es gemacht:

Zuerst das Mehl in eine Rührschüssel geben. Eine Vertiefung ins Mehl machen und die Hefe mit dem Zucker und 50 ml Milch dazu geben. Dann ca. 10-15 Minuten mit einem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. In der zwischen Zeit werden die Butter und die Milch getrennt voneinander lauwarm erhitzt (**Achtung nur lauwarm**).

Nach der Ruhezeit werden die Eier, die lauwarme Milch und die geschmolzene Butter mit dem halben Teelöffel Salz, Gewürze und