

Original Belgische Kartoffelwaffel

Zubereitung (bezogen auf 500g Backmischung)

1. Die Kartoffel-Waffelbackmischung in einen Topf oder eine Rührschüssel geben.
2. Ca. 80 g Margarine oder weiche Butter, ca. 350 ml Milch und ca. 550 ml Wasser zugeben.
3. Das Ganze mit einem Rührgerät oder evtl. auch von Hand zu einem festen nicht flüssigen Teig verarbeiten. Der Teig sollte sich nach dem Kneten gut aus dem Topf lösen und nicht kleben.
4. Noch ca. 1 Minute quellen lassen und schon können sie im Waffeleisen losbacken.
Der Backvorgang sollte je nach Waffeleisen bei ca. 3 Minuten liegen

Tipp: Durch Zugabe von Schinkenwürfeln, Röstzwiebeln, Pilzen, Kräutern etc. in den Teig können sie ihre Kartoffelwaffeln individuell verfeinern.