



Aktivität:	Pizzawaffeln
Alter:	Groß und Klein
Dauer:	1h
Material:	130 g Margarine 210 g Mehl 0.5 TL Backpulver 250 ml Milch 4 Eier 50 g Salami 50 g Parmesan oder geriebener Käse 1 Paprika 100 g Kochschinken 2 TL Kräuter nach Wahl Muskatnuss Salz Pfeffer Waffeleisen Butter oder Fett

Zubereitung:

- Die Margarine schmelzen mit den Eiern schaumig schlagen. Anschließend Backpulver, Mehl und Milch dazu geben und alles kräftig verrühren. Eine gute halbe Stunde darf der Teig dann ruhen
- Salami, Kochschinken und die rote Paprika in kleine Stücke schneiden, den Parmesan oder geriebenen Käse einfach reiben.
- Nun alles mit den Gewürzen in den Teig geben und schon kann man mit den Waffel backen beginnen

- Waffeleisen mit Fett einreiben bevor der Teig ins Eisen darf.
Hier je nach Größe den Teig in der Mitte platzieren und mit einer Gabel Salami und Schinken gut verteilen
- Nach kurzer Zeit ist die Waffel goldbraun und kann direkt verzehrt werden. Ob warm oder kalt die Pizzawaffeln schmecken immer gut 😊😊😊

Kommentiert [L1]:



Quelle: Pinterest