

Parmesanwaffeln



Zutaten für ca. 30 Waffeln: **Zubereitung:**

*200g flüssige Butter
75g Weizenvollkornmehl
50g Buchenweizenmehl
150g Weizenmehl Typ 550
1 Teel. Salz
1 Teel. Paprikapulver
1 Teel. Pesto Genovese
2 Eier
100g fein geriebenen Parmesan
300ml Wasser*

Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Dann mit Salz, Paprikapulver, Pesto und den Eiern glattrühren. 300ml kaltes Wasser untermischen, das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig wenigstens 2 Stunden stehen lassen. Dann noch einmal gut durchrühren. Wenn der Teig zu dickflüssig geworden ist, noch etwas Wasser zufügen. Zum Schluss den Parmesan einrühren und den Teig in einem Eiserwaffeleisen backen.

Tipp:

Mit den Gewürzen kann man spielen, z.B. mehr Pesto nehmen oder Pesto rosso nehmen. Man kann auch einen Teil der Butter durch Olivenöl ersetzen.