



ZUCCHINI-WAFFELN

Zutaten

Für 2 Personen

1 Zucchini

60g Mehl

50g Frischkäse

100ml Vollmilch

1 Ei

1 EL Öl

1/2 TL Hefe

Schritte

- 1.** Putzen und raspeln Sie die Zucchini zunächst fein.
- 2.** Vermengen Sie in einer Schüssel die geriebene Zucchini mit Ei, Frischkäse, Mehl, Backpulver und Gewürzen. Sobald Sie alles gut vermengt haben, geben Sie die Milch hinzu.
- 3.** Lassen Sie die Mischung für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
- 4.** Backen Sie die Waffeln paarweise im geölten Waffeleisen und überwachen Sie den Garvorgang.