



Kichererbsen-Waffeln

Zutaten für ca. 8-10 Waffeln

- » 200g Kichererbsenmehl
- » 2 Eier
- » 40g Butter
- » ca. 250ml Wasser
- » 3 TL italienische Kräutermischung
- » 2 EL Tomatenmark
- » Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer solange mixen bis der Teig schön cremig ist.
3. Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln darin einzeln ausbacken.
4. Die Waffeln nach Lust und Laune verzieren oder belegen.

Kleiner Tipp: Der Teig sollte im Waffeleisen verstrichen werden, da sich dieser nicht so verteilt wie normaler Waffelteig. Das Waffeleisen langsam öffnen, da die Waffeln schnell kaputt gehen oder kleben bleiben. Bei der Wahl der Gewürze sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

Guten Appetit wünscht Ihr APONEO-Team.

Passend zum Rezept bei APONEO



PZN 11539156



PZN 08019909