


# Käsewaffeln

Leckere Käsewaffeln aus dem Waffeleisen selber backen - Würziges Rezept für Waffeln mit Käse und Kräutern.

etwa 12 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

Fett

### Hefeteig:

200 g Möhren  
1 kleine Zwiebel  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Chilipulver  
1 Ei (Größe M)  
1 TL mittelscharfer Senf  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic (1/2 Be.)  
100 ml Olivenöl  
150 ml Wasser  
100 g Gouda gerieben

### Dip:

250 g Joghurt  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic (1/2 Be.)  
1 TL Zitronensaft  
1 gestr. TL Zucker  
Salz  
2 EL Schnittlauchröllchen

## Wie mache ich leckere Käsewaffeln?:

### 1 Vorbereiten:

Möhren schälen und grob raspeln. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, **außer Möhren, Zwiebel und Gouda**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Gouda, Möhren und Zwiebel kurz unterkneten.

### 3 Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Für jede Waffel 2 Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben, diesen gut verteilen und goldbraun backen. Die Käsewaffeln vorsichtig mit einer Gabel oder Pfannenheber herausnehmen und nebeneinander auf einen Kuchenrost legen.



④ **Dip zubereiten:**

Joghurt mit Crème fraîche, Zitronensaft, Zucker, Salz und **1 EL** Schnittlauchröllchen verrühren. Dip mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Käsewaffeln können auch in einem Herz-Waffeleisen gebacken werden.
- Die Waffeln kann man gut einfrieren.

