


Pikante Süßkartoffel-Waffeln

Herzhafte Waffeln mit Süßkartoffeln, Frühlingszwiebeln und cremigem Tahin-Dip

etwa 25 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Sesam-Dip:

300 g Dr. Oetker Crème légère

2 - 3 EL Sesampaste (Tahin)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Curry , z. B. Purple Curry

Zucker

Chiliflocken

Teig:

300 g Süßkartoffeln

150 g Frühlingszwiebeln

150 g weiche Butter oder

Margarine

1 TL Zucker

2 TL Salz

1 - 2 EL Sesamsamen

5 Eier (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème légère

250 g Dinkelmehl Type 1050

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

1 Sesam-Dip:

Crème légère mit Sesampaste verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Curry und Chiliflocken abschmecken.

2 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

3 Teig:

Süßkartoffeln schälen und fein raspeln. Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Salz und Sesam unterrühren. Erst die Eier nacheinander unterrühren, dann Crème légère kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt das Gemüse unterrühren.

4 Das Waffeleisen fetten. Den Teig portionsweise (immer etwa 1 EL) zu kleinen goldbraunen Waffeln backen. Die Waffeln heiß oder warm mit dem Dip servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dip mit Frühlingszwiebelringen und/oder Curry bestreuen.
- Sie können noch 100 g Speckwürfel unter den Teig rühren.