

Käsewaffeln mit Wild-Preiselbeeren

Zutaten für 8 Waffeln:

125 g Butter
2 Prisen Salz
4 Eier (M)
150 g Mehl
1/8 l saure Sahne
60 g geriebener Gouda
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“

Zubehör:
Waffeleisen

Zubereitung:

Eier trennen. Butter und Eigelb schaumig rühren, Salz hinzufügen. Mehl und saure Sahne unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit dem geriebenen Käse locker unter den Teig heben.

Teig löffelweise in erhitztem, gefettetem Waffeleisen backen. In einzelne Herzen teilen und mit den Odenwald Wild-Preiselbeeren servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten



Guten Appetit!