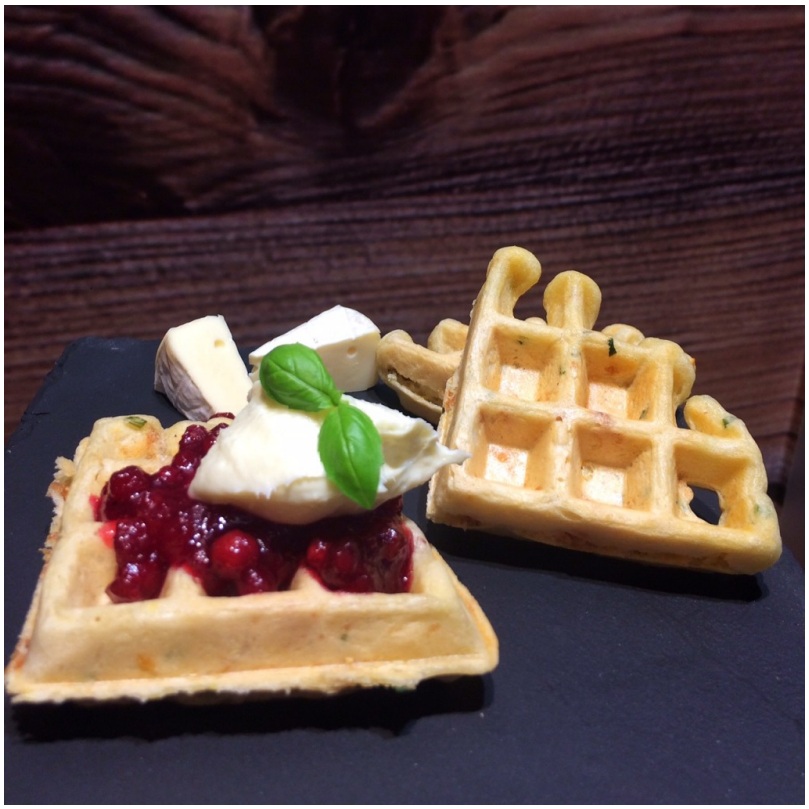
Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Duftende Käsewaffeln mit Camembert und Preiselbeeren



Der Duft von Käse...

Waffeln müssen nicht immer süß sein. Wie wäre es mit einer Mischung aus deftig und süß?
Duftende Käsewaffeln mit Camembert schmecken mit Preiselbeeren ausgezeichnet. Basis dieses Rezeptes ist eine Camembertcreme. Die Creme wird aus Camembertwürfeln, Frischkäse und Butter gerührt. Dazu müssen die drei Zutaten vorsichtig in einem Topf erwärmt und sorgfältig gerührt werden. Wer will würzt mit Salz und weißem Pfeffer. Anschließend wird die Creme kalt gerührt und fertig ist ein raffinierter Camembertaufstrich. Dieser schmeckt auch zu Brot hervorragend. Oder in einer knusprigen Waffel.

Hier die Rezeptur für "**Duftende Käsewaffeln mit Camembert und Preiselbeeren":**

Zutaten

für ca. 4 Personen:

- 150 g Mehl (Typ 405)

- 150 ml Wasser
- 50 g Camembert
- 50 g rohe Kartoffeln, fein gerieben und gut ausgedrückt
- 1 Ei
- 30 g Frischkäse
- 20 g Butter
- 20 g Hefe
- 2 EL Röstzwiebeln
- 2 EL Schnittlauch
- 1/2 TL Backpulver
- Salz und Pfeffer
- Zum Servieren etwas Camembert, Preiselbeeren und Frischkäse

Zubereitung

Den Camembert klein würfeln und in einem Topf mit Frischkäse und Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Dabei rühren bis der Käse sich aufgelöst hat. Den Käse in eine Schüssel füllen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Mehl und Backpulver mischen.

Die Hefe in 150 ml Wasser auflösen.

Nun Mehlmischung, Hefewasser und alle übrigen Zutaten mit der Käsemasse verrühren.

Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig portionsweise in einem Waffeleisen ausbacken. Dies dauert ca. 10 – 15 Minuten (je nach Waffeleisen).

Die Waffeln mit Camembert, Frischkäse und Preiselbeeren servieren.