

## Kräuter-Parmesan-Waffel



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 15 Min.  
Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

100 g Butter, weich  
2 Stck. Eier  
180 g Weizenmehl  
1 TL Backpulver  
160 ml Milch  
2 EL Parmesan (gerieben)  
1 Prise Salz  
3 EL Kräuter, frisch  
2 EL Sonnenblumenkerne



KitchenAid Handrührer  
rot



Lurch Flexiform Waffel  
aus Silikon, 2er Set



Herbaria Mediterranes  
Brotzeitsalz Mini-Mühle



Lurch Ei-Trenner  
lemonade



Lurch Reibe fein TANGO  
RT40



Lurch Wiegemesser



Herbaria Gerdas Garten  
im Glas-Streuer

1

Eier trennen. Butter und Eigelb schaumig schlagen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2

Die Milch mit den frisch gehackten Kräutern vermischen und langsam zu der Butter-Ei-Masse hinzufügen.

3

Mehl, Backpulver, Parmesan und Salz vorsichtig unterheben.

4

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

5

Ein paar Sonnenblumenkerne in die Form geben. Den Teig gleichmäßig in die Formen verteilen und 15 Minuten backen.