

Reibekuchen aus dem Waffleisen

Zutaten für 4 Personen:

Für die Waffeln

350 g Kartoffeln
2 EL Weihenstephan Butter, 2 EL extra für das Waffleisen
150 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5 %
2 Eier
Salz
Muskatnuss, frisch gerieben
1 TL Backpulver
120 g Mehl

Für das Topping

75 g Weihenstephan Cremig & Quarkig fein gesüßt
100 g Weihenstephan Joghurt 3,5 % Fett natur
1 EL Zitronensaft
2 TL Meerrettich, frisch gerieben
2 TL Sahnemeerrettich
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
8 dünne Scheiben Räucherspeck
4 Kirschtomaten
einige Schnittlauchspitzen
8 Fingerfoodspieße

Zubereitung:

Für die Waffeln die Kartoffeln schälen, zügig fein reiben und zusammen mit der Butter, der Milch, den Eiern, etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss in einer Schüssel verrühren. Backpulver mit dem Mehl mischen und darüber sieben. Unterheben und ca. 10 Min. quellen lassen.

In der Zwischenzeit für das Topping Cremig & Quarkig fein gesüßt, Joghurt, Zitronensaft, frischem Meerrettich sowie Sahnemeerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Waffleisen für belgische Waffeln aufheizen, mit etwas Butter einfetten und den Teig zu 4 Waffeln verbbacken. Die Waffeln auf einem Teller abkühlen lassen und anschließend quer halbieren.

Die Waffelhälften mit dem Topping bestreichen und je eine Scheibe Räucherspeck wellig darauf platzieren. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und jedes Waffelstück mit einer Hälfte garnieren. Mit einigen Schnittlauchspitzen garnieren und zum Servieren nach Belieben seitlich je einen Fingerfoodspieß einstecken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten + ca. 10 Minuten Quellzeit

Niveau: mittel