

KARTOFFELWAFFELN

KARTOFFEL

SAISON VON JUNI BIS OKTOBER
LAGERWARE NOVEMBER BIS MAI



FÜR CA. 20 WAFFELN WIRD BENÖTIGT:

1 KG KARTOFFELN
230 ML MILCH
4 EL BUTTER
100G MEHL
½ TL BACKPULVER
3 EIER
SCHNITTLAUCH
SALZ
MUSKAT

ZUBEREITUNG:

1. KARTOFFELN SCHÄLEN UND IN SALZWASSER GARKOCHEN. DANACH ABGIEBEN.
2. KARTOFFELN DURCH EINE PRESSE DRÜCKEN UND MILCH, BUTTER, SCHNITTLAUCH, SALZ UND MUSKAT HINZUFÜGEN.
3. MEHL MIT BACKPULVER MISCHEN UND MIT DEN EIERN ZUR KARTOFFELMASSE GEBEN. ALLES GUT VERMENGEN.
4. WAFFELEISEN VORHEIZEN UND ÖLEN.
5. CA. 1-2 EL TEIG IN DAS WAFFELEISEN GEBEN UND GOLD-GELB BACKEN.

