

# Pikante Mini-Waffeln

## Zutaten für den Waffelteig: (für ca. 2-3 Bleche)

1 große Zwiebel  
1 kleine rote Paprikaschote,  
klein gewürfelt  
250 g klein gewürfelter Schinken  
oder Speck  
Pfeffer, Paprika, Gewürze nach Wahl  
1 TL Salz  
300 g Joghurt  
1 Ei  
75 ml Öl  
280 g Mehl mit ½ Päckchen  
Backpulver vermischt  
120 g geriebener Emmentaler

## Zubereitung des Waffelteiges:

Zwiebeln würfeln und mit einem Teil des Öls anbraten. Paprika dazugeben und mitbraten. Schinken- oder Speckwürfel dazu geben, kurz mitbraten und kräftig mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Salz eher sparsam sein, da die Speckwürfel schon salzig sind. Dann vollständig abkühlen lassen.

Joghurt, Ei und den Rest des Öls gut verquirlen, das Mehlgemisch unterrühren. Danach alle weiteren Zutaten und zum Schluss den Käse unterheben.

Die Mini-Waffel-Backform fetten. Die Mulden mit Hilfe eines Spritzbeutels jeweils ca. halb voll füllen. Bei 170 °C Umluft ca. 12-15 Minuten backen

## Backform Mini-Waffel



Art.-Nr. 661851

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 12-15 Minuten



Alles für deine  
Backideen ...  
**Tortissimo**<sup>®</sup>  
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany  
Tel +49 6407 4034-4000 · [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)