

Parmesanwaffeln

Zutaten für 7 Portionen

100 g Butter, weiche oder Margarine
4 Eigelb
200 g Mehl
1TL Backpulver
250 ml Milch
1 Prise Salz
4 Eiweiss
8 EL Parmesan
Oregano



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

1. Butter oder Margarine schaumig rühren, Eigelbe und Salz dazugeben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und gut mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Anschließend den Parmesan und den Oregano unter den Teig ziehen.
3. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.
4. Das Waffeleisen aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe Waffeln backen.