



Herzhafte Miniwaffeln



ca. 40 Stück



60 Minutes

ZUTATEN

20 ml Milch

50 g Butter

1/2 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

180g Mehl

1 TL Öl

2 EL Cheddar (gerieben)

1/2 TL Kräuter d'Provence

ANMERKUNG

Nach dem Auskühlen luftdicht
verschlossen lagern

ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen, Zucker, Hefe und Milch verrühren.
2. Restliche Zutaten bis auf den Cheddar und das Öl unterrühren und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Cheddar unterbieten und ein Waffeleisen mit Öl einpendeln.
4. Aus dem Teig ca 40 kleine Kugeln formen und jeweils 5 Stück gleichzeitig mit etwas Abstand im Waffeleisen goldbraun backen.

