

Macaroni & Cheese Waffel

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Waffeln

400 g Makkaroni
200 g Speckwürfel
2 Zwiebeln
100 g Mehl Type 405
2 Teelöffel Backpulver
160 ml Buttermilch
30 g geschmolzene Butter
15 ml Ahornsirup
2 Eier
8 Scheiben Leerdammer® Toast & Burger herzhaft-intensiv
Salz, Pfeffer, Ahornsirup
Butter zum Einfetten

Besonderes Zubehör

Grill-Waffeleisen

Denke an ein amerikanisches Rezept mit Nudeln. Bäääm! Genau. Mac 'n Cheese. Als wäre das nicht schon lecker genug, überlege dir, wie das Ganze wohl integriert in einer knusprigen US-Waffel schmeckt ... mit kross angebratenem Bacon und Zwiebeln. Auch wenn diese Kombination im ersten Moment etwas komisch klingt. Ich kann dir aus Erfahrung sagen, dass diese herzhaften Waffeln so gut sind, dass sie keine 3 Minuten in unserer Testküche überlebt haben. Einmal umgedreht und schon stand ein Pulk an Fotografen, Köchen, Designern und natürlich ITlern um den Teller herum.

Der frische Waffelteig mit Buttermilch ist deine Basis für die extravagante Glücks-Waffel. Knuspriger Bacon und geröstete Zwiebeln gesellen sich zusammen mit zart schmelzendem **Leerdammer® Toast & Burger Käse herzhaft-intensiv** ins gebutterte Waffeleisen. Kross ausgebacken und noch heiß mit Butter und Ahornsirup getoppt macht diese Macaroni & Cheese-Waffel keine Gefangenen. Süß, salzig, herzhaft - alles dabei. Auch perfekt 1-2 Tage im Voraus vorzubereiten für deine

nächste, etwas andere Waffel-Party.

- 1 -

Mehl, Buttermilch, Backpulver, geschmolzene Butter, Eier und Ahornsirup in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

- 2 -

Makkaroni nach Packungsanleitung al dente kochen und Kochwasser abgießen.

- 3 -

Zwiebeln schälen und fein hacken. Zusammen mit den Speckwürfeln in einer Pfanne bei niedriger Hitze ca. 8 Minuten langsam rösten. Käse fein hacken.

- 4 -

Grill mit Glut füllen, Waffeleisen einsetzen und erhitzen.

- 5 -

Makkaroni, Käse, Speck und Zwiebeln zum Waffelteig geben und untermengen.

- 6 -

Waffeleisen auf beiden Seiten mit Butter einfetten und eine große Kelle des Waffelteigs in die Mitte geben. Waffeleisen schließen. Waffeln über der Glut bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt 6 Minuten ausbacken. Mit Ahornsirup genießen.

Macaroni & Cheese Waffel

