Rezeptempfehlungen

Kartoffelwaffeln

1 Pellkartoffeln kochen, pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein reiben und anschließend erkalten lassen.
2 Eigelb mit Butter schaumig rühren, Sahne und Rum oder Zimt oder abgeriebene Zitronenschale hinzufügen, unterrühren und alles gut mit der Kartoffelmasse vermischen.
3 Eischnee unterheben, jeweils 1 EL Teig in ein Waffeleisen geben und ausbacken.
4 Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.

Zutaten:

- 250g Pellkartoffeln, z. B. Annabelle oder Linda
- 4 Eier
- 50g Butter
- 1 EL Mehl
- 6 EL Sahne
- 4 EL Rum oder
- 1 TL Zimt
- Zitronenschale

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de