

[BACON-WAFFELN MIT TALEGGIOCREME]

Waffeln als Nachspeise sind ja schon vorzüglich, aber mit Bacon gefüllt und von einem Taleggio-Dip begleitet sind diese Waffeln eine echte Wucht.

Zutaten

- ✦ 250 g Butter
- ✦ 250 g Zucker
- ✦ 4 Eier
- ✦ 250 g Mehl
- ✦ 1 Prise Salz
- ✦ 1 EL Öl
- ✦ 100 g Bacon in Streifen
- ✦ Fett für das Waffeleisen
- ✦ 100 ml Sahne
- ✦ 200 g Taleggio (italienischer Weichkäse)

Zubereitung

- 1_ Erwärme die Butter, bis sie geschmolzen ist.
- 2_ Gib den Zucker unter Rühren dazu und rühre die Eier nacheinander unter.
- 3_ Vermische das Mehl mit dem Salz und rühre es in das Buttergemisch ein.
- 4_ Zum Schluss das Öl hinzugeben.
- 5_ Bereite den Grill für direkte Hitze auf 185 °C vor und heize das Waffeleisen vor.
- 6_ Grille den Bacon auf dem Grill bei direkter Hitze scharf an und lege ihn dann zum Abkühlen auf ein Stück Küchenpapier.
- 7_ Hacke den abgekühlten Bacon in kleine Stücke und gib ihn zur Waffelmasse dazu.
- 8_ Pinsle das Waffeleisen mit Fett ein. Bei der ersten Waffel sollte etwas mehr Fett verwendet werden.
- 9_ Gib den Teig in das Waffeleisen, schließe es und drücke es leicht zusammen. Den Teig eine halbe Minute grillen. Anschließend das Waffeleisen drehen und weitere 3 Minuten grillen. Noch einmal drehen und weitere 2 Minuten backen, bis die Waffel goldbraun ist. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
- 10_ Für den Taleggio-Dip erhitze die Sahne in einem Topf und gib den Taleggio hinzu. Sobald der Taleggio geschmolzen ist, kannst du den Dip mit den Waffeln servieren.

Tipp:

Anstatt der Sahne kannst du einfach Mascarpone verwenden.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

© MiG OHG - www.MiG.bz

