Waffeln mit Basilikum-Frischkäse und Prosciutto



Waffeln mal anders - hier als Snack mit frischer Basilikumkäsecreme, Schinken und Physalis.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g Butter
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 400 ml Milch

Außerdem

200 g Frischkäse, natur
50 ml Olivenöl
Basilikum (frisch)
Abrieb ½ Bio-Zitrone
Salz
6 Scheiben Prosciutto (Schinken)
20 Physalis

ZUBEREITUNG

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Hälfte der Milch zu einem glatten Teig verrühren.
3. Nun die restliche Milch und die Butter zugeben und unterrühren.
4. Ein Waffeleisen erhitzen, die Flächen einfetten und den Teig portionsweise einfüllen. Die Waffeln goldbraun backen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.
5. Für das Topping Basilikumblätter grob hacken und zusammen mit dem Frischkäse, Olivenöl, Zitronenabrieb und Salz mit einem Stabmixer zu einer glatten Creme verarbeiten.
6. Den Schinken in mundgerechte Stücke teilen.
7. Die Physalis halbieren.
8. Die abgekühlten Waffeln mit Käsecreme, Schinken und Physalis belegen und servieren.