



Ihr Fachgeschäft für Natursalze in Mettingen, Markt 2, 05452/9366374

## **Salz ist nicht gleich Salz Leicht und lecker Rezept der Woche**

### **Wildkräuterwaffeln**

#### **Zutaten:**

**Grundteig**

**250 g Margarine**

**4-5 Eier**

**500 g Mehl**

**3 TL Sole**

**¼ l Buttermilch**

**¼ l Sprudelwasser**

#### **Wildkräuter:**

**1 Hand voll Giersch**

**1 Hand voll Brennnesseln**

**1 Hand voll Spitzwegerich**

**Oregano, Pimpernelle, Scharfgabe, Goldnessel, Taubnessel, Thymian,**

**Vogelmiere, Schnittlauch**

**2 TL Kräuterpfeffer Salzling®**

**½ TL ButterbrotKönigsSalz®**

**Schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

#### **Zubereitung:**

**Margarine schaumig rühren, die Eier nach und nach hinein rühren, Mehl zur Hälfte hinein sieben und gut verrühren, jetzt nach und nach im Wechsel Sole Buttermilch und Wasser hinzugeben und einen geschmeidigen Teig rühren.**

**Die gesammelten Wildkräuter / Gartenkräuter waschen und klein hacken.**

**Die gehackten Kräuter in die Teigmasse geben und mit Salzling®-Kräuterpeffer, ButterbrotKönigsSalz® und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.**

**Portionsweise in der heißen Waffelpfanne abbacken.**

**Mein Tipp :**

**Erst eine Waffel backen, diese probieren ob der Teig gut gewürzt ist. Ansonsten Nachwürzen.**

**Für Fragen und Anregungen stehe ich Euch gerne zur Verfügung.**

**Viel Erfolg und guten Appetit**

**Eure  
Christine Beck**

