

# Bärlauchwaffeln



## Element Erde

Geschmack: süß \* DOJO-Zeit



125 ml Schlagobers    4 Eier  
125 ml Milch            80 g geriebener Bergkäse  
1 EL Butter

## Element Metall

Geschmack: scharf \* Herbst



30 g feine Haferflocken  
3 Handvoll Bärlauch (ca. 150 g)  
1 Prise Pfeffer

## Element Wasser

Geschmack: salzig \* Winter



1/2 TL Salz

## Element Holz

Geschmack: sauer \* Frühling



200 g Dinkelmehl  
1 TL Backpulver

## Element Feuer

Geschmack: bitter \* Sommer



1/2 TL Bockshornkleesamen

## ZUBEREITUNG:

Das Backrohr auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver und Haferflocken vermischen; Milch, Schlagobers und Salz dazugeben und gut verrühren.

Den Bärlauch in Streifen schneiden, die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Bärlauch darin kurz dünsten.

Die Eier zum Teig geben und mit dem Mixer zu einer feinen Masse verarbeiten, den Käse und den Bärlauch unterheben und den Waffelteig mit den Gewürzen abschmecken.

Den Teig in Waffelformen füllen und für ca. 20 Minuten ins Backrohr schieben und backen, bis sie braun werden.

Als Beilage hab ich mich für Hüttenkäse mit frischen Kräutern entschieden, es eignet sich aber auch eine Frischkäsecreme, etwas Lachs, bunter Salat, Bohnen,... Hier können wir unserer Fantasie freien Lauf lassen!

