



## Benötigte Zutaten

4	Eier (Größe M)
100 g	Premium Bergtilsiter
250 g	Mehl (Vollkornmehl, Weizen- oder Dinkelmehl)
1/2 Pkg.	Backpulver
360 ml	<b>Premium Alpenmilch</b> Salz, Pfeffer
25 g	<b>Premium Teebutter</b> (für das Waffeleisen)

## Käsewaffeln mit Lachs & Kren-Frischkäse

Herzhaft und gut

### Anleitung

1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen.
2. Den Bergtilsiter fein schneiden.
3. Mehl, Backpulver, Milch, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Zum Schluss den geschnittenen Käse unterheben.
5. Die Waffeln darin nach und nach ausbacken.
6. In der Zwischenzeit die Frischkäsecreme zubereiten.
7. Dafür den Kren mit dem Topfen und Sauerrahm verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die warmen Waffeln mit Lachs und Krencreme servieren.
9. Mit etwas geriebenem Käse, Apfelscheiben, Basilikum, Kresse und Olivenöl toppen.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)



Zum Toppen

2 EL Kren

100 g Premium Frischkäse

100 g Premium Sauerrahm

Salz, Pfeffer

100 g Räucherlachs

etwas Premium Bergtilsiter  
(fein geschnitten) zum  
Toppen

Äpfel (Scheiben)

Basilikum (frisch)

2 EL Olivenöl

Kresse