



Brinner

-  PERSONEN
-  MITTEL
-  30 MIN

EINKAUFLISTE:

Für die Waffeln:

- 100 g Butters
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 175 ml Milch
- 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 2 panierte Hähnchenschnitzel
- 2 EL Mangochutney
- 1 Tomate
- 4 Eier
- 4 Scheiben Speck

Kategorie: ABENDESSEN

Butter ca. eine halbe Stunde zuvor aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich werden kann. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter in kleinen Stücken hinzu geben. Mit den Eiern und der Milch schaumig rühren. In einem Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Die Tomate in Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenschnitzel knusprig hell braten. Zur Seite stellen und ggf. warm halten. In der noch warmen Pfanne den Speck und Spiegeleier ausbraten. Die Waffeln auf zwei Teller geben. Das Schnitzel darüber legen. Mit Mangochutney bestreichen. Anschließend Tomaten, Spiegeleier und Speck darüber geben.



*1 Tasse = 200 ml Fassungsvermögen

1 TL = 1 gestr. TL

Rezept von Joyful Food für Gerolsteiner.