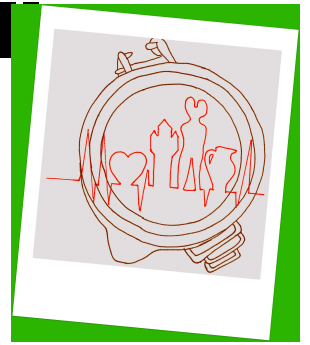


Kulinarisch & Traditionell

Die Wetterau im Glas

Kartoffelwaffeln mit Queddschehoink



180g Weizenmehl
800g Kartoffeln (mehlig kochend)
100g Butter
4 Eier
60g Creme fraiche
2 Tl Backpulver
2 Tl Salzmischungen
1 Glas Queddschehoink

Zubereitung:

Die Kartoffeln weichkochen und zu einem Püree stampfen.

Zusammen mit Butter und den restlichen Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schlagen.

Eine heißes Waffeleisen mit Butter oder neutralem Öl (z.B. Rapsöl) fetten und den Teig darin ca 3-4 Minuten goldbraun backen.

Die Waffeln auf einem Teller anrichten und den leckeren Queddschehoink darauf geben.

Queddschehoink darf sich bei uns nur nennen, wenn die Pflaumen im Kupferkessel mindestens 6 Stunden verkocht werden.

Er besteht zu 5 bis 6 Teilen aus Früchten und nur zu 1 Teil aus Zucker.