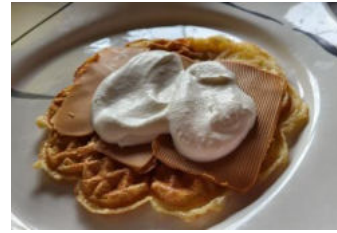


Norwegische Waffeln mit Gudbrandsdalen Käse

Waffeln sind der Inbegriff norwegischer Gemütlichkeit. Egal ob im kleinen Café oder im gehobenen Restaurant, sie haben einen Stammplatz auf der Speisekarte. Allerdings kommen sie nicht einfach mit Puderzucker daher, wie bei uns, sondern werden mit leicht angeschmolzenem braunen Karamelkäse (Gudbrandsdalen), saurer Sahne und Heidelbeermarmelade oder einem anderen Topping serviert. Brauner Karamelkäse und Heidelbeermarmelade sind beliebte Mitbringsel aus Norwegen, von daher ist dies doch ein prädestinierter Nachtisch oder ein Leckerbissen zum Nachmittagskaffee, um in Urlaubserinnerungen zu schwelgen.



Zutaten für 12 Waffeln:

6 große Eier
100gr Zucker
1 TL Vanilleextrakt
250gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/8 TL Salz
200gr saure Sahne
120gr geschmolzene Butter
einen guten Schuss Milch
Brauner Karamelkäse, saure Sahne und Heidelbeermarmelade bzw. Topping nach Wahl

1. Eier, Zucker und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren
2. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und unterrühren
3. Saure Sahne und geschmolzene Butter unterrühren, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Ggf. mit einem guten Schuss Milch nachhelfen. 30 Minuten ruhen lassen
4. Das Waffeleisen vorheizen und einfetten
5. Teig auf das Waffeleisen geben, zuklappen und schön hellbraun backen
6. Gudbrandsdalen in dünne Stücke hobeln und sofort auf die noch warme Waffel geben bzw. mit Topping nach Wahl belegen und warm servieren

In manchen Cafés wird auf die Waffel mit Käse auch noch ein Klecks saure Sahne gegeben, was ebenfalls sehr lecker schmeckt. Wir konnten es uns erst nicht vorstellen, aber einmal probiert schreit nach Wiederholung.

TIPP: Der norwegische braune Karamelkäse hält sich sehr lange und das Waffelrezept ist auch ein raffiniertes Gericht zum Adventscafé.