



Kräuterwaffeln

Zubereitung für 4 Waffeln:

- 60 g zimmerwarme
Ländle BIO Butter**
- 2 TL Salz**
- 40 g Vorarlberger Bergkäse**
- 2 Eier**
- 1 TL Backpulver**
- 3 EL Kräuter**
- 100 ml Ländle Buttermilch**
- 150 g Mehl**

Alle Zutaten zu einem nicht zu flüssigen Teig verarbeiten. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butter einfetten. Mit 1,5 EL Teig befüllen und backen bis sie schön braun sind.