

Kartoffel-Waffeln süß

Zutaten:

250 g Kartoffeln

60 g Butter

4 Eier (getrennt)

1 EL Mehl

6 EL Sahne

Zucker

Gemahlener Zimt

Zubereitung:

Die Kartoffeln pellen, schälen, fein reiben und auskühlen lassen. Butter und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Sahne zugeben und gut verrühren. Die geriebenen Kartoffeln unterrühren. Falls die Masse zu dick ist, noch etwas Sahne zufügen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Waffeleisen einfetten, 1 EL Teig einfüllen und goldgelb backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.