

Pistazien-Tannenbäumchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Waffel

- 125 g Butter; o. Margarine
- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 1/2 ts Backpulver
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 100 g gekochter Schinken; in
; feine Streifen geschnitten
- 2 Äpfel, fein gewürfelt
- 1 pk Wal- oder Haselnußkerne,
; fein gerieben
- 1 tb Tomatenmark; evtl. mehr
- 1 ts Senf; evtl. mehr
- Salz
- Pfeffer
- fertige Pizzawürzmischung

Die Butter sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und das lauwarme Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen und mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und P.-Würzmischung würzen. Den Teig sofort backen. Abwandlungen möglich, z.B. Champignons, Oliven, Käse, Gurken.