

## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 23.12.2022

Kartoffelwaffeln

Für 10-12 Waffeln

### Zutaten

250 ml Milch  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
15 g frische Hefe  
Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 kg große Kartoffeln  
Salz  
2-3 Frühlingzwiebeln  
frisch geriebene Muskatnuss  
Pfeffer

### Außerdem:

Rührgerät mit Knethaken  
Reibe  
Waffeleisen  
Öl für das Waffeleisen

### Zubereitung

1. Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen. Milch und zerbröckelte Hefe zugeben, mit 1/2 Teelöffel Zucker bestreuen, kurz verrühren und abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Eier zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem relativ flüssigen Teig verkneten. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und auf der feinen Seite einer Vierkantreibe in eine Schüssel reiben.
4. Frühlingzwiebeln, putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln und etwas Salz unter die Kartoffeln rühren und 10 Minuten beiseite stellen.  
**Tipp:** Statt Frühlingzwiebeln können Sie auch eine halbe Lauchstange in kleine Ringe schneiden und verwenden.
5. Kartoffeln portionsweise mit den Händen (oder in einem großen Sieb) gut ausdrücken, der Saft wird nicht benötigt.
6. Kartoffeln mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz kräftig würzen, mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine unter den Hefeteig arbeiten.
7. Ein Waffeleisen nach Geräteanweisung erhitzen und mit etwas Öl bestreichen und Waffeln backen. Fertige Waffeln auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und servieren.  
**Tipp:** Zu den lauwarmen Kartoffelwaffeln passt wunderbar ein Quark mit frischen Kräutern und Feldsalat mit Vinaigrette.