

# Waffeln mit Bärlauch-Dip

## Zutaten für 4-6 Stück

### *Waffelteig*

125 g Butter, Zimmertemperatur  
125 g Vollkornmehl  
125 g Mehl griffig  
3 Eier  
125 ml Milch  
125 ml Mineralwasser oder Soda  
1 TL Backpulver  
etwas Salz

### *Bärlauchdip*

30-40 g Bärlauch  
2 Becher Crème fraîche (à 125 g)  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Butter schaumig rühren, alle anderen Zutaten hinzufügen und gut miteinander verrühren.
- Teig einige Minuten rasten lassen.
- Waffeleisen auf mittlere Temperatur vorheizen.
- 4-5 EL Teig (bei herzförmigen, runden Waffeleisen, bei rechteckigen etwas mehr Teig) auf die untere Platte geben und mit einer Teigspachtel gleichmäßig verstreichen.
- Deckel schließen, Waffeleisen auf höchste Temperatur einschalten und ca. 3-4 Minuten goldgelb backen.
- Für den Bärlauch-Dip die Blätter waschen und trocknen lassen. Mit einem Cutter oder einem Messer fein hacken. Crème fraîche mit ein paar Tropfen Wasser glattrühren, fein gehackten Bärlauch dazu geben und würzen.
- Den Dip am besten mit einem Spritzsack auf die etwas abgekühlte Waffel verteilen und mit fein geschnittene Bärlauchblätter bestreuen.