

Kartoffelwaffeln

- 1 Pellkartoffeln kochen, pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein reiben und anschließend erkalten lassen.
- 2 Eigelb mit Butter schaumig rühren, Sahne und Rum oder Zimt oder abgeriebene Zitronenschale hinzufügen, unterrühren und alles gut mit der Kartoffelmasse vermischen.
- 3 Eischnee unterheben, jeweils 1 EL Teig in ein Waffeleisen geben und ausbacken.
- 4 Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.

Zutaten:

- 250g Pellkartoffeln, z. B. [Annabelle](#) oder [Linda](#)
- 4 Eier
- 50g Butter
- 1 EL Mehl
- 6 EL Sahne
- 4 EL Rum oder
- 1 TL Zimt
- Zitronenschale