Herzhafte Waffeln mit Walnussmilch und Cheddar

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	174 kcal	Fett:	7,73 g
Eiweiß:	7,92 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2,79 g
Kohlenhydrate:	18,9 g	ungesättige Fettsäuren:	4,94 g

Zutaten für 10 Portionen :

Für die Walnussmilch

75 g	Kalifornische Walnüsse
750 ml	Wasser

Für die Waffeln

125 g	Weizenmehl
125 g	Weizenvollkornmehl
3	Eier (M)
100 g	Cheddar, am Stück
9 1/2 TL	Backpulver
375 ml	Walnussmilch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Walnussmilch die Walnüsse in eine Schüssel geben und das Wasser darüber gießen. In den Kühlschrank geben und die Nüsse über Nacht einweichen lassen. Am nächsten Morgen die Walnüsse samt Wasser in einen Mixer geben und 60 Sekunden pürieren. Die Nussmilch durch einen speziellen Beutel oder durch ein sehr feines (sauberes) Küchentuch geben und die Milch auffangen.

2. Für die Waffeln die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zur Seite stellen.

3. Den Käse fein reiben und mit dem Mehl, dem Backpulver, den Eigelben, Salz, Pfeffer und der Walnussmilch gründlich vermengen. Zur Seite stellen und einige Minuten quellen lassen. Nun das Waffeleisen auf mittlerer Stufe erhitzen.

4. Den Eischnee unter den Teig heben, etwas Teig ins Waffeleisen geben und so alle Waffeln nacheinander goldgelb ausbacken.

5. Die Waffeln lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Die restliche Walnussmilch in eine Flasche geben, verschließen und für bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.