



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zewelitsch**  
**21.5.2023**

### ***Süßkartoffel-Waffeln***

Als kleinen Beweis für die vielseitige Verwendung der Süßkartoffel gibt's von mir heute süße und pikante Waffeln.

Einmal im Neuseeland-Stil und einmal pannonisch-burgenländisch.  
Meine Grundteigmasse ist gleich.

#### Grundteig:

3 mittelgroße Süßkartoffeln  
1 EL weiche Butter  
1 TL Natron  
1 Prise Salz, Pfeffer  
ev. 2 Eier

#### Füllung pikant:

Mangalitzta-Schinkenspeck  
Majoran

#### Füllung süß:

Manukka-Honig  
Kiwi

Ich habe 3 mittelgroße Süßkartoffeln weich gedämpft und püriert. Dazu gebe ich jetzt 1 großen EL weiche Butter, 1 TL Natron und eine Prise Salz. Wer will, gibt auch noch 2 Eier dazu. Jetzt teile ich den Teig.

Für die pikante burgenländische Variante gebe ich fein geschnittenen Mangalitzta-Schinkenspeck dazu und würze mit Pfeffer und viel Majoran.

Für die süße neuseeländische Waffel rühre ich etwas Manukka-Honig und klein geschnittene Kiwis dazu.

Das Waffeleisen wird mit etwas Butter eingepinselt und dann muss man aufpassen, dass man nicht zu viel vom Teig erwischt. Mahlzeit!