

Bacon Waffles

Herzhafte [Buttermilchwaffeln](#), knuspriger Speck, Spiegelei, gebackene Tomate und natürlich jede Menge Maple Sirup: Ein amerikanisches Waffle breakfast ist reichhaltig, süß-salzig und vor allem unglaublich lecker. Wer einmal in eine weiche Waffel mit Bacon und Ahornsirup gekostet hat, will einfach immer mehr. Überleg dir also gut, ob du dieses Rezept probieren möchtest. Denn es macht süchtig.



Bacon Waffles | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (5 Portionen): 500 Milliliter Buttermilch | 250 Gramm Mehl | 75 Milliliter geschmacksneutrales Pflanzenöl + 1 bis 2 Esslöffel zum Einfetten des Waffeleisens | 2 Eier für die Waffeln + 5 für Spiegeleier | 1 Teelöffel Vanillezucker | 2 Teelöffel Backpulver | 1 Teelöffel Natron | 0,5 Teelöffel Salz für die Waffeln + 1 Teelöffel Salz für die Tomaten | 15 Scheiben Bacon | 3 Tomaten | 1 Teelöffel Knoblauchpulver | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 1-2 Teelöffel Zucker | 1 Esslöffel Olivenöl | 5 Esslöffel dunkler Balsamicoessig | Ahornsirup (circa 50 Milliliter pro Portion)



Bacon Waffles | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Waffeleisen vorheizen. 2. Alle Zutaten miteinander vermengen. 3. Waffeleisen nacheinander knusprig ausbacken. 4. Fertige Waffeln bei 80° Grad auf einem Gitter warmhalten (Tür einen Spalt offen lassen). 5. Schon während des Waffelbackens die Tomaten halbieren, Schnittflächen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch und mit etwas Olivenöl in einer Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. 6. Tomaten mit Balsamico ablöschen, dann Samt der Pfanne zum Warmhalten in den Ofen stellen. 7. Bacon knusprig braten. 8. Spiegeleier braten. 9. Waffeln mit Speck, Rührei und gebackenen Tomaten anrichten und mit Ahornsirup servieren.

Jetzt noch mehr [amerikanische Rezepte](#), weitere [Frühstück-](#) und [Brunchrezepte](#) sowie mehr [Rezepte mit Ahornsirup](#) oder [Bacon](#).

Nährwerte/Portion: 827 Kalorien | 38,7 Gramm Fett | 92,5 Gramm Kohlenhydrate | 25,1 Gramm Eiweiß