



Crispy Chicken mit Käsewaffeln und Chilisirup

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	600 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Gouda, gerieben	100 g
Buttermilch	650 ml
Eier	2 St.
Cornflakes	200 g
Cayennepfeffer	
Dill, frisch	20 g
Ahornsirup	6 EL
Sriracha-Sauce	5 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Schöpfkelle, Küchenkrepp, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und so halbieren, dass jeweils 2 flache Stücke entstehen. Hähnchenstücke zum Temperieren beiseitestellen.
2. Für den Waffelteig in einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. Gouda, 500 ml Buttermilch und Eier zugeben und alles zu einem dickflüssigen Waffelteig verarbeiten. Diesen einige Minuten ruhen lassen.
3. Derweil Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben, mit den Händen oder einem Nudelholz fein zerbröseln und in einen Teller geben. Restliche Buttermilch (150 ml) in einem weiteren Teller mit Salz und Cayennepfeffer verrühren.
4. Filets zuerst in der Buttermilch und dann in den Cornflakes wenden. Panade leicht festdrücken. Panierte Hähnchenstücke auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 12–15 Min. goldbraun und knusprig backen.
5. Waffeleisen vorheizen und etwas einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2 Min. goldbraun ausbacken.
6. Inzwischen Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen vom Stiel zupfen. In einer Schüssel Ahornsirup nach Belieben mit Sriracha-Sauce mischen. Filetstücke aus dem Ofen nehmen und Crispy Chicken mit Käsewaffeln auf Tellern anrichten. Mit Dillspitzen

und Chilisirup garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	942 kcal
Kohlenhydrate	112 g
Eiweiß	56 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	29 g