JOGHURTWAFFELN

4.4 bei 49 Bewertungen

40 min | Rührteig | 3 min

Waffeln standen schon lange auf meiner „To-Do“ Liste, da ich vor einiger Zeit ein altes Waffeleisen bei uns zu Hause gefunden hab – heute war es endlich soweit und ich habe es mit diesem Rezept ausprobiert.

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier gemeinsam mit dem Zucker ca. 5 Minuten lang aufschlagen. Dann Milch, Mehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und alles nochmal kurz durchrühren.

2. Das Waffeleisen gut aufheizen und dann mit etwas geschmolzener Butter einstreichen. Etwas Teig auf das Waffeleisen leeren (wie viel Teig man genau verwenden soll, hängt von der Größe bzw. Form des Waffeleisens ab.)

3. Die Waffeln backen, bis sie goldgelb sind (ca. 3-4 Minuten), etwas auskühlen lassen und dann mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

FÜR CA. 10 WAFFELN

TEIG

2	Eier
25 g	Zucker
150 g	Milch
150 g	Weizenmehl 700
5 g	Backpulver
120 g	Joghurt

SONSTIGES

Waffeleisen
Butter zum Einfetten
Staubzucker zum Bestreuen