

JOGHURTWAFFELN

★★★★☆ 4.4 bei 27 Bewertungen



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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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.

Backen
mit
Christina



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