

Vanille-Joghurt-Waffel

ca. 10 Waffeln



Zutaten

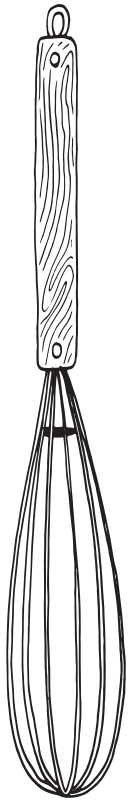
75 g weiche Butter, 3 Eier, 75 g Puderzucker, 200 g Joghurt (Vanille) oder Naturjoghurt, 75 g Mehl, 75 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, evtl. Öl für das Waffeleisen

Utensilien

Waage, 5 kleine Schüsseln zum Vorbereiten, Mixer, Esslöffel, Teelöffel, Waffeleisen, Pinsel

Zubereitung

- 1 Gib Butter und Puderzucker in eine Schüssel und vermische beides mit dem Mixer.
- 2 Füge die Eier hinzu und rühre weiter.
- 3 Mische Joghurt, Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz hinzu.
- 4 Mixe solange, bis ein cremiger Teig entstanden ist.
- 5 Fette das Waffeleisen mit einem mit Öl getränkten Pinsel ein.
- 6 Gib 1–2 Esslöffel Teig auf das Waffeleisen und schließe das Waffeleisen.
- 7 Backe die Waffeln bis sie gold-braun sind und serviere sie auf einem Teller.



Dazu passt gut
frisches Obst und
Schlagsahne

