Rezept

Joghurtwaffeln

Ein Rezept von Joghurtwaffeln, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	weiche zimmerwarme Butter
4	zimmerwarme Eier (s. Rezept-Tipp)
250 g	Weizenmehl (Type 405)
	Salz
	weiche Butter fürs Waffeleisen
80 g	Zucker
200 g	Sahnejoghurt (10 % Fett)
1 gestrichener TL	Backpulver
150 ml	Vollmilch
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Zucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Sahnejoghurt dazugeben und alle Zutaten in der Rührschüssel in ca. 5 Min. schaumig rühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Butter-Eier-Creme sieben. Mit dem Teigspatel oder Schneebesen das Mehlgemisch und 1 Prise Salz rasch unterrühren, dabei die Milch dazugeben und den Teig glatt rühren. Die Schüssel mit einem Teller abdecken, den Teig bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.

3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in 2 ½-3 Min. goldgelb backen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

4. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.