

Rezept

Joghurtwaffeln mit Zimtsahne

Ein Rezept von Joghurtwaffeln mit Zimtsahne, am 28.11.2023

Zutaten

Für die Joghurtwaffeln:

80 g Butter	4 Eier (M)
30 g Kokosblütenzucker	150 g Joghurt
50 g Dinkelmehl (Type 1050)	50 g Mandelmehl
2 TL gemahlene Flohsamenschalen	1/2 TL Backpulver
1/2 TL gemahlene Vanille	

Für die Zimtsahne:

200 g Sahne	1/2 TL Zimtpulver
5 g Kokosblütenzucker	

Außerdem:

Öl für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 560 kcal, 47 g F, 16 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Für die Joghurtwaffeln die Butter im Mixtopf 3 Min. / 50° / Stufe 1 zerlassen, dann Eier, Zucker, Joghurt, Dinkel- und Mandelmehl, Flohsamenschalen, Backpulver und Vanille dazugeben. Alles 20 Sek. / Stufe 5 verrühren. Den Teig umfüllen und ca. 20 Min. ruhen lassen. Den Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Das Waffeleisen vorheizen und leicht mit Öl bepinseln. Aus dem Teig nacheinander vier Waffeln backen. Dafür je 2 gehäufte EL Teig in das Waffeleisen geben und in ca. 3-4 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln im heißen Backofen bei 100° warm halten.
3. Für die Zimtsahne den Rühraufsatz einsetzen. Sahne im Mixtopf auf Stufe 3 steif schlagen, dabei Zimt und Zucker einrieseln lassen. Die Waffeln mit der Zimtsahne servieren und nach Belieben noch ein Birnen-Cranberry-Kompott (s. Tipp) dazu reichen.