

Rezept

Pistazienwaffeln

Ein Rezept von Pistazienwaffeln, am 05.12.2025

Zutaten

60 g	geschälte Pistazien ungesalzen	150 g	weiche zimmerwarme Butter zimmerwarm
120 g	Zucker	1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
4	zimmerwarme Eier	100 g	Weizenmehl (Type 405)
1/2	Backpulver		Salz
gestrichener TL		150 g	Sahnejoghurt (10 % Fett)
			weiche Butter fürs Waffeleisen
	Puderzucker zum Bestäuben		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

- Alle Zutaten in kleinen Schüsseln separat genau abwiegen und bereitstellen. Die Pistazienkerne im Blitzhacker oder in der Küchenmaschine mit Schneidemessern fein mahlen. Beiseitestellen.
- Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes in ca. 5 Min. weiß-cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei zuerst vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Nochmals ca. 5 Min. weiterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Butter-Eier-Creme sieben und mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unter die Creme rühren.
- Anschließend 1 Prise Salz, die gemahlenen Pistazien und den Sahnejoghurt zugeben und alle drei Zutaten ebenfalls mit dem Teigspatel unterrühren. Den Teig mit 2 - 3 EL Wasser glatt rühren. Nun die Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzevorstufe 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 ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.
- Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.