

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

1. Alle Zutaten in kleinen Schüsseln separat genau abwiegen und bereitstellen. Die Pistazienkerne im Blitzhacker oder in der Küchenmaschine mit Schneidemessern fein mahlen. Beiseitestellen.
2. 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.iterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Butter-Eier-Creme sieben und mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unter die Creme rühren.
4. 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.
5. 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 ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.
6. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.