

Joghurtwaffeln



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Salz | 1 Prise(n) |
| Weizenmehl (glatt) | 200 g |
| Jamaica Rum | Etwas / nach Bedarf |
| Natur-Joghurt / Naturjoghurt | 1 Dose(n) / Becher |
| Rohe Hühnereier - mittel | 3 Stk. |
| Staubzucker / Puderzucker | 50 g |
| Butter | 125 g |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Teelöffel |
| Backpulver | 1 Teelöffel |

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker mixen und nach und nach die Dotter hinzufügen (Vorsicht: kann ausflocken!!). Das Eiklar zu Schneeschaum schlagen.

In den Butterabtrieb werden dann das Joghurt, der Rum, das Mehl, das Backpulver und der Eischnee untergehoben.

Der Teig wird auf das Waffeleisen aufgetragen und je nach Leistung 3-5 min gebacken.

Sehr gut passt Eiscreme und Obst dazu!!!

Wünsche gutes Gelingen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1344-Joghurtwaffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at