

Rezept des Monats Dezember 2014

Joghurt Waffeln

Zutaten:

- * 200 g Vollmehl (z.B. Einkorn)
- * 3 TL Backpulver
- * 150 g Joghurt 3,6% Fett
- * 1 Ei
- * 125 ml Vollmilch
- * 75 ml Wasser
- * etwas Süßstoff (z.B. 3 Tropfen Stevia)

Zubereitung:

Als erstes alle flüssigen Zutaten miteinander mit dem Handrührgerät vermengen. Das Mehl und das Backpulver vermischen und hinzufügen. Alles gut durchrühren, damit es keine Klümpchen gibt, nach Bedarf mit Stevia abschmecken.

Den Waffelautomat erhitzen mit einem Ölsprüher besprühen oder mit Öl bepinseln und anschließend die Waffeln hellbraun backen.

Tipp:

Diese Joghurt Waffeln sind besonders fein und passen perfekt zu Eis, Früchten oder Fruchtmus. Besonders lecker dazu - natürlich ein Tüpfelchen Schlagobers.

Waffeln:

Waffeln sind in ihrer einfachsten Form (Oblate) ein im Wesentlichen aus Mehl und Wasser bestehendes, flaches Gebäck, das zwischen zwei heißen Eisen (Waffeleisen) gebacken wird. In Österreich bezeichnet die Verkleinerungsform Waffel ausschließlich die industriell hergestellten Neapolitaner-Waffeln. Es gibt zahlreiche durch Form und Rezeptur unterschiedliche Variationen von Waffeln, beispielsweise Waffeltüten, Hippen und Hohlhippen. Beliebte Varianten sind das Bestreuen mit Puder- bzw. Staubzucker oder das Anrichten mit Schlagobers. Erdbeeren oder Sauerkirschen werden häufig als heißes Kompott zu Waffeln gereicht.

Dieses Rezept drucken