

Joghurt - Waffeln - Neu

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 8 Waffeln

100	Gramm	Mehl,
50	ml	Mineralwasser,
180	ml	Joghurt,
2	Pack.	Vanillezucker,
25	Gramm	Zerlassenes Gänseschmalz

Anleitung:

Zubereitung: Das Mehl mit dem Wasser glatt rühren. Joghurt unterziehen und die Masse 30 Minuten kalt stellen. Den Vanillezucker und das Gänseschmalz unter den Teig rühren. Das Waffeleisen vorheizen, gut einfetten und goldgelbe Waffeln backen. Mit Puderzucker bestäuben und Obst dazu reichen.