

Waffelteig mit Joghurt, Grundteig

Kategorien: Gebäck, Waffeln, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Zucker
4		Eier
300	Gramm	Naturjoghurt (3,5 % Fett)
400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
300	ml	Wasser (ca.)

Anleitung:

Die Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Eier trennen. Das Eigelb und den Joghurt zu der Fett-Zucker-Creme rühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unterziehen. So viel Wasser dazugeben, daß ein zähflüssiger Teig entsteht.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Die Waffeln nacheinander im Waffeleisen ausbacken.

TIP: Besonders gut gehen die Waffeln auf, wenn Sie statt Wasser ein kohlenensäurehaltiges Mineralwasser verwenden.