

Waffeln

Dazu braucht ihr:

125 g weiche Butter

80 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eier

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g 1,5% Joghurt

150 ml Milch

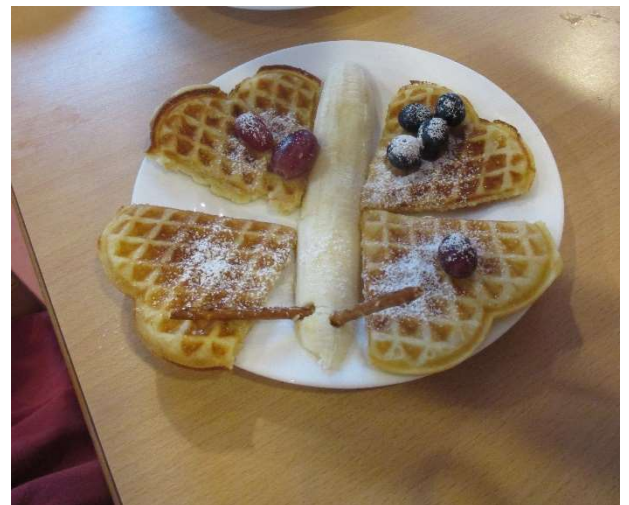
* Fett für das Waffeleisen

Zubereitung

Butter mit Puderzucker und Salz cremig schlagen, nach und nach die Eier zugeben und weiter schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd Mehl, Joghurt und Milch zugeben und gut verrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend aus dem Teig im gefetteten Waffeleisen goldgelbe Waffeln backen. Wir nehmen pro Waffel 2 große Esslöffel Teig. Das Rezept ist für 8 Stück Waffeln.

Tipp: Passend zum Frühling, könnt ihr eure Waffeln auch wie Schmetterlinge gestalten. Dafür könnt ihr beliebige Zutaten verwenden wie z. B. verschiedenes Obst, Gummibärchen und Smarties dürfen auch mal sein =)



Wir wünschen euch einen guten Appetit!