

Benötigte Zutaten

1/2 Pkg.	Backpulver
4	Eier
250 g	Premium Naturjogurt
280 g	Mehl
180 ml	Premium Alpenmilch
1 Prise	Salz
75 g	Staubzucker
	Mark einer Vanilleschote
	Butter für das Waffeleisen

Joghurt Waffeln

Besonders flaumig und leicht

Anleitung

1. Die Eier mit dem Staubzucker und dem Vanillemark in der Küchenmaschine mehrere Minuten cremig aufschlagen.

2. Jogurt und Milch unterrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzufügen.

3. Das Waffeleisen sehr heiß werden lassen und mit Butter einfetten. Die Joghurt Waffeln nach und nach ausbacken. Die Joghurt Waffeln sofort, noch heiß servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at