



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. Joghurt 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