

## *Vanille-Joghurt-Waffeln*



*Ergibt 20 große Waffeln*

*150 g Butter, weich*

*150 g Puderzucker*

*6 Eier*

*400 g Vanillejoghurt 3,5%*

*300 g Mehl*

*150 g Speisestärke*

*1 Päckchen Backpulver*

*1 Prise Salz*

*Sonnenblumenöl zum Bestreichen des Waffeleisens*

- 1. Butter mit Puderzucker cremig rühren. Eier und Vanillejoghurt hinzufügen und gut vermengen.*
- 2. Mehl, Speisestärke Backpulver und Salz anteilig unter rühren hinzufügen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.*
- 3. Das Waffeleisen erhitzen und dünn mit dem Öl bestreichen. Die Waffeln goldbraun backen. Wer es knusprig mag serviert sie sofort. Wer die weiche Variante bevorzugt, der deckt die Waffeln nach dem Backen etwa 10 Minuten mit etwas Alufolie ab. So werden sie schön weich.*

*Für ein Waffelbuffet kann man die Waffeln natürlich kurz vorher vorbacken (hierbei empfehle ich die Waffeln in Alufolie einzuschlagen) oder man stellt den Gästen das Waffeleisen samt Teig zur Verfügung, so dass die Waffeln noch warm gegessen werden können. Beides geht natürlich auch.*