

Joghurtwaffeln mit Zitrus und Kräuter



Zutaten:

150 g Naturjoghurt
2 Eier (Größe L)
3-4 Esslöffel Mehl
1 TL Weinstein (oder Backpulver)
2 EL Vanillezucker (alternativ: normaler oder brauner Zucker)
Abrieb einer Viertel, kleinen Bio-Zitrone
1 TL Zitronen- oder Orangenthymian (nur die kleinen Blätter)
Rapsbratöl (oder flüssiges Butterschmalz)
Puderzucker



Zubereitung

- 1) Den Joghurt mit dem Mehl Klumpen frei verrühren. Anschließend den Zucker und den Abrieb von Zitrone und Orange dazu geben und einrühren (Tipp: bitte nur die dünne Schale abreiben und nicht in die weiße Schicht reiben). Nun die vorab verquirlten Eier untermischen. Zum Schluss einen Teelöffel Weinstein (oder Backpulver) zugeben und verrühren. Beiseite stellen und 10-20 Minuten quellen lassen.
- 2) Waffeleisen nach Gebrauchsanweisung vorheizen (nicht auf höchste Stufe!). Waffeleisen mittels Pinsel und Rapsbratöl (oder flüssigem Butterschmalz) einfetten.
- 3) Waffelteig von der Mitte aus, bis 3-4cm vor den abschließenden Rand gleichmäßig gießen (Anmerkung: Waffeleisen fassen unterschiedliche Mengen an Teig. Bitte hierbei die Gebrauchsanweisung der Hersteller beachten!). Deckel schließen und bei mittlerer Hitze ca. 4-8 Minuten durchbacken (Tipp: einige Testversuche sind meist unumgänglich. Aber Übung macht den Meister und schafft eine knusprige Waffel mit saftigem-luftigen Teig).
- 4) Waffel aus dem Eisen nehmen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.