

Klassische Waffeln



Zutaten für ca. 8 Waffeln



2 Eier



2 EL Butter



1 EL Vollrohrzucker



50 g Weizenvollkornmehl



150 g Weizenmehl (Type 1050)



100 ml Milch (1,5 % Fett)



100 g Joghurt (1,5 % Fett)



2-3 Schuss Mineralwasser
mit Kohlensäure



1 Prise Jodsalz
mit Fluorid



Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 30 min

- Messbecher oder Küchenwaage
- Handrührgerät oder Schneebesen
- zwei Rührschüsseln
- Esslöffel
- Waffeleisen

* Variation

Für zweifarbige Waffeln den Teig in zwei Hälften teilen und unter die eine Hälfte noch 1-2 EL Kakaopulver rühren. Dazu schmeckt Apfelsmus, frisches Obst oder Apfel-Zimt-Joghurt.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Klassische Waffeln



Zubereitung für ca. 8 Waffeln

- 1** Eier trennen. 1 EL weiche Butter mit dem Zucker und den Eigelben cremig rühren.
- 2** Mehlsorten mit der Buttermasse, Joghurt, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren.
- 3** Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter den Waffelteig heben.
- 4** Waffeleisen erhitzen und mit restlicher Butter einfetten.
- 5** Pro Waffel 2-3 EL Teig auf die Waffeleisenfläche geben und so nacheinander die Waffeln goldgelb ausbacken.



Tipps+Tricks

- Fertige Waffeln können im heißen Backofen (ca. 50°C) warmgehalten werden.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages