

Grundrezept Joghurtwaffeln & Erdnussbutter Waffeln



So wird's gemacht

Öl mit Joghurt mischen. Mehl, Vanille, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Öl-Joghurt-Mischung (sowie Erdnussbutter) in die Eier geben. Abwechselnd Mehlgemisch und Wasser unterrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe). Auf einem Rost auskühlen lassen, sodass sie knusprig bleiben.

Wer Waffeln ohne Erdnussbutter möchte, lässt diese einfach weg, die Waffeln werden so etwas fluffiger und nicht so kompakt, aber trotzdem knusprig. Waffeln können sowohl im Herz- als auch im belgischen Waffeleisen gebacken werden.

Für das Karamell:

Braunen Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann Herdplatte hochstellen und karamellisieren lassen, Butter und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Nach Belieben Erdnussbutter einrühren oder weglassen. Etwas Karamell auf einen flachen Teller geben. Teller senkrecht halten und testen, ob das Karamell schon die gewünschte Konsistenz hat, sonst weiter köcheln lassen.

Waffeln mit Karamellsauce und Puderzucker sofort servieren.

Einkaufsliste:

Waffeln (6 große oder 12 kleine Waffeln)

320g Mehl
50-80g Zucker (Nach Belieben)
1 TL Backpulver
Prise Salz
1 Vanilleschote
2 Eier
60ml Pflanzenöl
245g Joghurt
240ml Sprudelwasser
Nach Belieben mit Zitronenabrieb
verfeinern

Für die Erdnussbutter Variante:

180g Erdnussbutter

Karamellsauce

300g brauner Zucker
50ml Wasser
75g Butter
200ml Sahne
Etwas Vanillemark
Nach Belieben etwas Erdnussbutter

Puderzucker