

Waffeln: Joghurtwaffeln

Eigenes Rezept für Kroatien

12- 16 Stücke

Zutaten:

9		Eier	(ganze Eier, ohne zu trennen) mit
900	Gramm	Joghurt	mit einem Mixer verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
100	Gramm	Zucker	(ca. 4 Esslöffel) mit
2	Päckchen	Vanillinzucker	und
2	Teelöffel	Backpulver	und einer Prise Salz unterrühren.
700	Gramm	Mehl (Ostro)	(ca.15 große Esslöffel) nach und nach der Joghurtmasse zugeben und mit dem Mixer glatt verrühren.
50	Gramm	Butter	und
100	Gramm	Kokosfett	(beides in fast flüssiger Form) mit der Joghurtmasse verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
			Je nach Bedarf noch etwas Mehl oder Joghurt dazugeben, bis die Konsistenz dickflüssig wird.

Idealerweise den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig dann portionsweise in das vorgeheizte Waffeleisen geben und die Waffeln goldbraun backen.