

JOGHURTHÄSCHENWAFFELN

ZUTATEN:

- 100g Butter
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- 120g Naturjoghurt
- 100ml Wasser
- 130g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 EL Kosflocken
- Zuckerschrift



1.: Die Butter schaumig schlagen, Zucker, Eier und Joghurt dazugeben und alles gut verrühren.

2.: Mehl und Backpulver miteinander vermischend über die Masse sieben. Das Wasser hinzufügen und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Je nach verwendetem Mehl können zusätzlich bis zu 20 Milliliter Wasser für den Teig notwendig werden.

3.: Die Kokosflocken untermengen. Ist der Teig zu dünn geworden, noch etwas Mehl oder Kokosflocken hinzufügen.

4.: Das Waffeleisen vorheizen und einfetten. Jeweils 2 bis 3 Esslöffel Teig hineingeben und nacheinander die Waffeln backen. Die fertigen Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf ein Kuchengitter legen.

5.: Die Waffeln in einzelne Herzen teilen. Pro Hase werden zwei Waffelherzen benötigt:
Man schneidet die runden Teile eines Herzens links und rechts bogenförmig ab, so erhält man die Hasenohren (siehe Foto).

6.: Der Rest des Waffelherzens bildet den Hasenkopf, an den an ein zweites Waffelherz als Körper angelegt wird. Die Ohren werden am Kopf angebracht.

7.: Mit Zuckerschrift Augen, Nase und Mund malen. Der Körper bekommt Knöpfe, und den Rest können Sie nach Belieben ebenfalls verzieren, zart mit Puderzucker bestäuben oder auch- dann allerdings vor dem Bemalen- mit einem leichten Guss überziehen.