

Waffel Bites

Waffel Bites – Süßer kleiner Snack für zwischendurch

Diese kleinen süßen Waffel Bites habe ich bei Instagram bei @bigmamas.journey entdeckt. Da sie optisch schon ein echter Hingucker waren habe ich mir das Rezept abgespeichert und an meine Zutaten angepasst. Das Original wird eigentlich mit Buttermilch gemacht. Diese gibt es hier aber soweit ich weiß nur bei Lidl und der ist ein ganzes Stück weit weg. Da natürlich die ganze Familie davon naschen wollte, habe ich das Erythrit durch normalen Zucker ersetzt.

Die Mini-Waffeln sind super lecker geworden und total einfach in der Zubereitung. Zudem kann man die kleinen süßen Dinger super mit ein paar leckeren Sachen toppen. Ein bisschen Schokoladensauce und ein paar frische Erdbeeren, machen sich bestimmt ganz gut auf diesen kleinen Waffel-Bites.

Leckere kleine Mini-Waffeln mit Joghurt & Apfelmus

Ein Waffelteig ist wirklich einfach in der Zubereitung. Im Grunde werden einfach alle Zutaten miteinander verrührt und der fertige Teig anschließend in einem heißen Waffeleisen ausgebacken. Ich habe zuerst den Joghurt mit Butter, Apfelmus, Zucker, Vanille und eine Prise Salz in eine Schüssel gegeben und miteinander verrührt. Dann die restlichen Zutaten dazu gegeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig vermengt.

Nun kann auch schon das Waffeleisen an geschmissen werden. Ich habe ein typisches "Herz-Waffeleisen" mit 5 Herzen. Mit einem

Teelöffel wird nun in jedes Herz ein wenig Waffelteig gegeben und für kurze Zeit ausgebacken. Das ganz recht fix und super problemlos. Mein Waffeleisen habe ich übrigens nicht gefettet und die Waffeln ließen sich super lösen.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum ausprobieren & nachmachen



Streuselchnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorienzählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

mehr Infos zum Buch