

# Joghurt-Waffeln mit Zitronen-Creme

## Für vier Portionen

### Für die Waffeln:

2 Eier (Kl. M)	30 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz	150 g Mehl	1 TL Backpulver
200 g Vollmilchjoghurt	50 g Butter	50 ml Mineralwasser
Butter zum Backen		

### Für die Crème:

150 g Vollmilchjoghurt	1 unbehandelte Zitrone	50 g Zucker
2 EL Limoncello	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	125 ml Schlagsahne

Für den Waffelteig Eier, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unter die Eimasse rühren. Die Butter schmelzen und mit dem Mineralwasser unterrühren. Aus dem Teig nacheinander Waffeln im gebutterten vorgeheizten Waffeleisen backen. Für die Crème die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Den Vollmilchjoghurt mit Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker glatt rühren. Mit dem Limoncello verfeinern. Die Minze fein hacken und unter die Zitronencreme mischen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. In Dessertgläser füllen und mit den Waffeln servieren.

Horst Lichter am 13. Juli 2013