

## Vollkorn-Scones mit Korinthen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Waffel

Joghurt

150 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
4 Eier  
300 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)  
400 g Mehl  
1 ts Backpulver  
1 pn ; Salz  
300 ml ; Wasser (ca.)

Die Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Eier trennen. Das Eigelb und den Joghurt zu der Fett-Zucker-Creme rühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unterziehen. So viel Wasser dazugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Die Waffeln nacheinander im Waffeleisen ausbacken.

TIP: Besonders gut gehen die Waffeln auf, wenn Sie statt Wasser ein kohlen-säurehaltiges Mineralwasser verwenden.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 1/95; Spezialheft "Das mögen Kinder" erfasst: Sabine Becker, 13. September 1997