

12 knusprige Rezeptideen für belgische Waffeln



Waffeln kennst du. Aber kennst du auch belgische Waffeln? Ja genau, diese dicken runden oder auch manchmal eckigen. Die Form ist aber nicht das Einzige was unsere Nachbarn beim Waffeln backen anders machen.

Belgische Waffeln mal zwei

Die Belgier unterscheiden zwischen 2 Arten von Waffeln: Brüsseler und Lütticher Waffeln. Brüsseler Waffeln bestehen aus einem weichen Hefe-Eierteig und sind eckig während sich die runden Lütticher Waffeln dadurch auszeichnen, dass dem Hefeteig kurz vor dem Backen noch dicker Perlzucker untergehoben wird.

In Deutschland kennen wir vor allem Omas gute, dünne Herzwaffeln - alles was dick, eckig oder auch rund ist, wird somit einfach "belgische Waffel" genannt.

Wir haben von allem ein bisschen für dich: Waffeln aus Hefeteig, Waffeln aus Rührteig, eckige und runde. Und das beste: Alle sind ausnahmslos köstlich!

Belgische Waffeln - Das Lütticher Grundrezept

Das ist sie: Die Basis für alle köstlichen Variationen der Hefeteigwaffel. Unverwechselbar mit dickem Perlzucker – der kracht so schön beim Reinbeißen. [Zum Rezept](#)



[So backst du knusprige belgische Waffeln](#)

Belgische Kürbis-Waffeln

Herbst heißt Kürbiszeit. Oder Waffelzeit? Wie wäre es mit beidem? Innen luftig, außen knusprig und nicht zu süß. Dazu ein Klecks Mascarpone und es heißt „Oh du goldener Herbst!“. [Zum Rezept](#)



[Belgische Kürbis-Waffeln mit Zimt-Mascarpone](#)

Belgische Brownie-Waffeln

Dein Waffeleisen kann mehr als nur schlichte Waffeln zu backen. Brownies zum Beispiel. Ordentlich schokoladig und richtig schön fudgy – so wie Brownie-Waffeln sein müssen. [Zum Rezept](#)

12 knusprige Rezeptideen für belgische Waffeln



Schokoladig und fudgy: Belgische Brownie-Waffeln



Belgische Apfel-Zimt-Waffeln mit warmer Schokoladensauce

Belgische Blaubeer-Waffeln

Die kleinen blauen Früchtchen machen sich nicht nur in Muffins gut. Mit ihrem frischen, süßen Aroma verfeinern sie auch fluffige Waffeln ganz wunderbar. [Zum Rezept](#)



Fluffige belgische Blaubeerwaffeln

Apfel-Zimt-Waffeln

Wer Apfel sagt, muss auch Zimt sagen. Jedenfalls wenn du in den Genuss von diesen saftigen Waffeln mit dicker Schokosauce kommen möchtest. [Zum Rezept](#)

Bunte belgische Waffeln

Stimmung! Bring Leben in deine Backstube und experimentiere mal ganz wild mit sämtlichen Glasuren, Streuseln, Nüssen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! [Zum Rezept](#)



Halligalli aus dem Waffeleisen: Bunte Belgische Waffeln

Cheesecake-Waffeln

Du hast doch 'n Kuchen in der Waffel. Stimmt. Einen Cheesecake. Cremig und mit einem Hauch Zitrone. Original american sozusagen. [Zum Rezept](#)

12 knusprige Rezeptideen für belgische Waffeln



Kuchen in der Waffel: Cheesecake-Waffeln

Belgische black and white Waffeln

Oh Gott – du siehst nur noch Schwarz-Weiß? Keine Sorge, das ist in diesem Fall eher ein Grund zur Freude. Dunkler Schokoladenteig schmiegt sich hier genüsslich an die zarte weiße Waffelmasse. Zusammen bilden sie das perfekte Marmor-Ensemble. [Zum Rezept](#)



Gefleckte Leckerbissen: Belgische Black and White Waffeln

Vegane Vollkornwaffeln

Öko-Gebäck kommt dir nicht in die Tüte? Gut, dann steck es doch mal in's Waffleisen. Heraus kommen herrliche Vollkornwaffeln: Außen knusprig, innen fluffig. [Zum Rezept](#)



Volles Korn, voller Geschmack. Und dabei vegan! Vegane Vollkornwaffeln

Vegane belgische Waffeln

Hier heißt das Motto: Milch, Butter, Ei - nichts davon dabei. Musst du aber niemandem verraten. Denn sie schmecken wie das belgische Original. [Zum Rezept](#)



Knusprig, fluffig, zahn: Vegane belgische Waffeln

Belgische Pizza Waffeln

Mach dein Waffleisen zum Pizzaofen! Was neben Tomatensauce und Mozzarella drauf kommt, entscheidest du. Wie wäre es mit Oliven? Oder Schinken? Oder doch lieber Thunfisch? [Zum Rezept](#)

12 knusprige Rezeptideen für belgische Waffeln



Ciao aus Belgien: Herzhafte Pizza Waffeln

Süßkartoffelwaffeln mit Avocado-Creme und pochiertem Ei

Waffeln kannst du auch als Hauptmahlzeit zubereiten. Mit Süßkartoffel im Teig, pochiertem Ei obendrauf und Avocado-creme garniert, wird die Sonntagswaffel ruckzuck zum dekadenten Dinner. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelwaffeln mit Avocado-Creme und pochiertem Ei