

Belgische Waffeln - fluffiger Klassiker

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Waffeln

84 g geschmolzene Butter
340 ml Milch
1 1/2 Teelöffel Trockenhefe
1 Teelöffel Vanille
240 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1 Ei
1 Teelöffel Backpulver
50 g Zucker
Hagelzucker nach Belieben

Zum Garnieren

frische Beeren

Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Doch die Krönung der Waffelschöpfung, die Königin des Waffelvolkes, das Beste vom Besten ist die **klassische belgische Waffel**. So dick, so fluffig und gleichzeitig so knusprig ... riechst du sie schon? Ich auch! Zum Verrücktwerden!

- 1 -

Hefe mit Mehl, Salz, Backpulver und Zucker vermischen.

- 2 -

In einer zweiten Schüssel Milch, Butter, Eier und Vanillearoma vermischen und alles zu den trockenen Zutaten geben.

- 3 -

Den Teig verkneten, bis er gerade gut vermengt ist. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

- 4 -

Waffeleisen vorheizen.

- 5 -

Nach Belieben Hagelzucker unter den Teig geben. Teig in das vorgeheizte Waffeleisen geben und goldgelb backen. Fertige Waffeln mit frischen Beeren garnieren.

Kennst du jemanden der keine **belgischen Waffeln** mag? Nicht? Ich auch nicht. Wäre auch seltsam. Einfach jeder liebt das Gebäck aus dem heißen Eisen. Es gibt etliche Variationen: Klassisch mit Puderzucker, dunkel mit Schokolade, fruchtig mit Blaubeeren oder auch herzhaft mit Käse, Tomaten oder Oliven. Der Phantasie sind bei Waffeln keine Grenzen gesetzt.