

Belgische Lebkuchen-Waffeln mit Kardamom-Sahne

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

45
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Waffeln

Für den Waffelteig

150 g Butter
150 ml Milch
42 g frische Hefe
1 Päckchen Vanillezucker
350 g Mehl
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Diamant Hagelzucker
30 g kandierter Ingwer
1 Teelöffel Lebkuchengewürz

Für die Kardamom-Sahne

200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
1/4 Teelöffel Kardamom, gemahlen

Zum Garnieren

100 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Weihnachtszeit. Wie das Weihnachtsaroma in die Waffel kommt? Mit herrlichem Lebkuchengewürz, süß kandiertem Ingwer und knusprigem Hagelzucker. Für das ultimative Weihnachtsgefühl servieren wir die knusprige Leckerei noch mit fluffiger Kardamom-Sahne.

- 1 -

Butter schmelzen. Zum Abkühlen beiseitestellen. Milch leicht erwärmen. Hefe in die Milch bröseln und mit dem Vanillezucker unterrühren. 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Mehl, Lebkuchengewürz und Salz mit Eiern verrühren. Hefemilch hinzugeben und verrühren.

- 3 -

Butter unter den Teig rühren. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Waffeleisen vorheizen und einfetten. Hagelzucker und kandierten Ingwer in den aufgegangenen Teig einrühren.

- 5 -

Teig mit Hilfe einer großen Suppenkelle portionieren und im heißen Eisen 2-3 Minuten zu Waffeln backen.

- 6 -

Für die Kardamom-Sahne Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Währenddessen Vanillezucker und Kardamom einrieseln lassen. Schokolade schmelzen. Lebkuchen-Waffeln mit Kardamom-Sahne und geschmolzener Schokolade servieren.

Waffeln gehen einfach immer, also auch zur

Belgische Lebkuchen-Waffeln mit Kardamom-Sahne