

## 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