

Belgische Waffeln

Zutaten

für 12 Stück

Waffeln:

- 100g Butter, 400g Mehl
- 75g Zucker, 1 Prise Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 175ml Milch, 1 Würfel Hefe (42 g)
- 2 Eier (Größe M), 150g Hagelzucker
- Öl für das Waffeleisen

Außerdem:

- Puderzucker, Erdbeeren, Schlagsahne



Zubereitung

1.

Für den Waffelteig die Butter in einer Kasserolle zerlassen, anschließend von der Hitzequelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

2.

In einer Schüssel das Mehl mit Zucker, Salz und Vanillemark vermischen. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, die Hefe dazu bröckeln und unter Rühren auflösen. Die Hefemilch mit den Eiern und der zerlassenen Butter zu der Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Waffelteig zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

3.

Den Hagelzucker unter den Teig kneten. Das Waffeleisen vorheizen und dünn mit Öl ausstreichen. Jeweils 2 EL Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze zu goldgelben Waffeln ausbacken.

4.

Die fertigen Waffeln nach Belieben in Form schneiden, leicht mit Puderzucker bestäuben oder mit frischen Erdbeeren und Sahne servieren.

AIDA Chef-Tipp:

Die Waffeln mit dem typischen Karomuster schmecken warm am besten, lassen sich aber auch kalt genießen. Beim Backen immer wieder den karamellisierten Zucker aus den Vertiefungen des Waffeleisens entfernen, dieser wird sonst zu dunkel und verbrennt.