

Recipes from around the (EJOT) World

Rezept: Belgische Waffeln

Zutaten

- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 450 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Butter, um das Waffeleisen einzufetten



Zubereitung

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Milch in einem weiteren Topf lauwarm erwärmen. Hefe in die Milch bröseln und kurz verrühren. Etwa 5 Minuten gehen lassen.

Mehl, Salz, Eier und beide Zuckersorten miteinander verrühren. Hefe-Milchmischung hinzugeben und weiterrühren. Butter hinzugeben und zu einem glatten Teig rühren. Die Teigschüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

Waffeleisen erwärmen und mit einem Silikonpinsel Butter auf die heiße Form pinseln. Jeweils 2 Esslöffel Teig auf jede Seite des Waffeleisens geben. Waffeleisen zuklappen und warten, bis die Waffeln schön gebräunt fertig gebacken sind. Am besten warm genießen mit etwas Puderzucker und Blaubeeren.