

Belgische Waffeln Grundrezept



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Köstlich und vielseitig zu ergänzen! Knusprige belgische Waffeln passen einfach zu jeder Jahreszeit!

Zutaten

- 250 g Mehl, gesiebt
- 50 g Zucker
- 20 g Hefe
- 40 g zerlassene Butter
- 300 ml Milch
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe mit dem Zucker in lauwarmer Milch auflösen, zum Mehl geben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Schritt2

Zunächst ca. 10 min. abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt3

Die Eigelbe und die zerlassene Butter unterrühren; weitere 20 min. aufgehen lassen, das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt4

Das Waffeleisen auf höchste Stufe vorheizen, leicht einfetten und eine Kelle Teig hinein geben; goldbraun backen.

Schritt5

Dazu passen frische Früchte genau so gut wie Eiscreme, geschlagene Sahne oder Schokoladen Sauce.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** waffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/belgische-waffeln-grundrezept/>