Belgische Waffeln

Warum Belgische Waffeln nach diesem Rezept so beliebt sind? Weil sie herrlich fluffig und lecker sind!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

120 g	Butter
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier (getrennte)
250 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
250 ml	Milch
125 ml	Mineralwasser

Zubereitung

1. Für Belgische Waffeln die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Dann das Eigelb zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zu dem Teig geben und unterrühren. Dann das Mineralwasser dazugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einpinseln. Den Teig darin portionsweise zu Waffeln ausbacken. Herausnehmen und warm stellen, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Dann servieren.

Tipp

Traditionell werden Belgische Waffeln mit Obst (Bananen, Erdbeeren) heißer Schokosauce und/oder Schlag serviert.