

# Süße Belgische Waffeln

Die Süßen Belgischen-Waffeln aus Germteig sind eine beliebte Nachspeise. Mit Schlagobers und Beeren garniert schmecken sie der ganzen Familie.

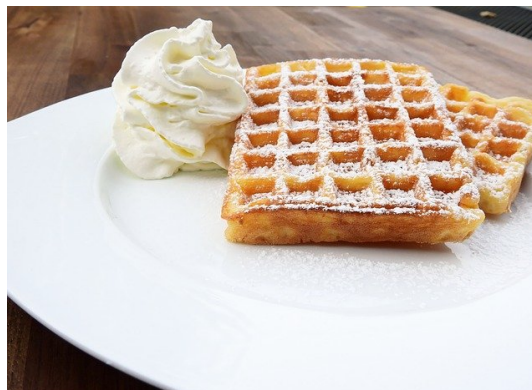
**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 60 g   | <a href="#">Butter</a> |
| 250 ml | Milch                  |
| 1 Stk. | Eidotter               |
| 500 g  | Mehl                   |
| 20 g   | Germ (Hefe)            |
| 50 g   | <a href="#">Zucker</a> |
| 1 TL   | <a href="#">Salz</a>   |
| 50 g   | Hagelzucker            |

## Zubereitung

1. Für die **Süßen Belgischen Waffeln** die Butter schmelzen. Die Milch hinzugeben und den Eidotter einrühren.
2. Die Germ in einem Esslöffel warmen Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Zucker und Salz vermengen und daraus einen geschmeidigen Germteig kneten. Zugedeckt eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Hagelzucker einkneten und weitere 10 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig zu kleine Kugeln formen und auf die Größe des Waffeleisens ausrollen.
5. Waffeleisen mit Öl einpinseln, erhitzen und die Waffeln goldgelb ausbacken.

## **Tipp**

Die süßen Belgischen Waffeln schmecken warm am besten. Dazu Schlagobers mit Beerenmus oder Vanillesauce reichen.