



Unser heutiges Rezept für Sie

Belgische Waffeln

Als wäre man in Lüttich.

Zutatenliste

Für ca. 12 Stück:

- 400 g Mehl
- 0,5 Pck. Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 170 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Vanilleschote
- 150 g Hagelzucker
- 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz vermischen. Butter und Milch lauwarm erwärmen und dazugeben. Mit den Eiern und dem Mark einer Vanilleschote zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig ca. 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Hagelzucker unterrühren.
3. Belgisches Waffeleisen vorheizen und mit Butter einfetten. Jeweils 1 gehäuften EL Teig zu einer Kugel formen und im Waffeleisen ausbacken. Mit Puderzucker bestreuen und warm genießen.