

BELGISCHE WAFFELN

Um dir die Wartezeit bis Weihnachten etwas zu versüßen, habe ich ein bärenstarkes Rezept für dich, dass du mit deinen Eltern oder Freunden nachmachen kannst.

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

- 125g weiche Butter
- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 3 Eier
- 250g Weizenmehl
- ¼ TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 125 ml Mineralwasser
- ½ Prise Salz
- etwas Fett - für das Waffeleisen

Das brauchst du außerdem:

- 1 große Rührschüssel
- 2 kleine Rührschüsseln
- Rührgerät
- Schöpfkelle
- Waffeleisen



1. BUTTER, ZUCKER UND EIER:

In einer großen Schüssel schlägst du die weiche Butter und den Zucker mit einem Rührgerät bis es cremig ist. Trenne die Eier - das Eigelb kannst du direkt in die Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Das Eiweiß, kannst du in eine deiner kleinen Schüsseln geben, denn das benötigen wir gleich noch.

2. MEHL, MILCH, MINERALWASSER UND BACKPULVER:

Vermische nun in deiner zweiten kleinen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver. Schütte diese Mischung abwechselnd mit der Milch in deine große Rührschüssel zu dem restlichen Teig. Nun gibst du noch das Mineralwasser dazu.

3. EIWEISS UND SALZ:

Jetzt nimmst du dir das Eiweiß, welches wir im ersten Schritt zur Seite gestellt haben. Dieses schlägst du mit dem Salz steif. Anschließend hebst du es unter den Teig - dadurch werden die Waffeln besonders fluffig.

4. RUHEN LASSEN UND EINHEIZEN:

In den nächsten 5 Minuten lässt du den Teig ruhen. In dieser Zeit kannst du dein Waffeleisen schonmal anheizen und einfetten.

5. BACKEN:

Im letzten Schritt gibst du ein bis zwei Schöpfpöfchel von dem Teig in dein vorgeheiztes Waffeleisen und bäckst es goldbraun.

BERNIS TIPP:

Bestäube die fertigen Waffeln mit etwas Puderzucker - das ist super lecker!

Viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit!

