

Belgische - Waffeln 1

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Mehl
10	Gramm	Hefe
280	ml	Milch
2	Essl.	Vanillezucker
1		Ei
35	Gramm	Butter
		Puderzucker zum Bestäuben
180	ml	Sahne, süß
350	Gramm	Erdbeeren, frisch, gezuckert

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch erwärmen, etwas davon über die Hefe giessen, diese darin auflösen und zugedeckt kurz gehen lassen. Wenn die Hefemischung Blasen wirft, die restliche Milch und den Vanillezucker dazugeben und alles gut verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Währenddessen das Ei trennen, das Eigelb in eine Schüssel geben und mit der Butter verrühren. Zu dem gegangenen Teig geben und alles gut verschlagen. Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Das Eiweiss sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Das Waffeleisen auf Stufe 3 aufheizen, zu Beginn und nach jeder zweiten Waffel einfetten und goldbraune Waffeln gackern. Etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Für den Belag die Sahne steif schlagen und auf die Waffelherzen spritzen. Mit jeweils einer Erdbeere garnieren und die übrigen Beeren dazu reichen.