

Brüsseler - Waffeln 2

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 6 Personen

225	Gramm	Mehl
10	Gramm	Hefe
4	Essl.	Zucker
1	Prise	Salz
300	ml	Milch
1		Ei
3 1/2	Essl.	Butter
1/2	Teel.	Vanillemark

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

1. Das mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbtöckeln und mit dem Zucker, dem Salz und etwas milch zu einem brei verrühren. Etwa 15 Minuten stehen lassen.
2. Den Hefeansatz mit dem Mehl, dem Ei, der restlichen Milch, dem Vanillemark und dem zerlassenen Fett vermischen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Zugedeckt an eiem warmen ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Waffeleisen aufheizen und portionsweise backen.