REZEPT FÜR BELGISCHE HEFEWAFFELN

BELGISCHE HEFEWAFFELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 12 Stück | 40 Min. | + Gehzeit

Zutaten

- 125 g Butter
- 250 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 300 g Mehl
- nach Belieben 1 Briefchen Safranfäden oder 1 TL gemahlener Zimt oder Kardamom
- 125 g SweetFamily Hagelzucker
- etwas Fett für das Waffeleisen

7456

ZUBEREITUNG

314	6	42	12
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Waffel ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter schmelzen, Milch und 150 ml Wasser zufügen und lauwarm erwärmen. Hefe in eine Schüssel bröckeln, Milchmischung darüber gießen und Hefe darin auflösen.

2. Eier trennen. Eigelb mit Salz und Mehl zur Hefemilch geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Gewürz nach Belieben zufügen. Eiweiß knapp steif schlagen und unterheben. Teig 20 Minuten gehen lassen.

3. Vor dem Backen Hagelzucker unter den Teig heben. Waffeleisen für belgische Waffeln erhitzen und einfetten.

4. Aus dem Teig darin nach und nach ca. 12 Waffeln je ca. 4 Minuten backen.

Tipps:

Serviere dazu Schlagsahne oder eines unserer fruchtigen Curds wie Himbeer-Curd oder Limetten-Ingwer-Curd.

Solltest du Safran verwenden wollen, zerstoße ihn vorher gemeinsam mit 1 TL SweetFamily Feiner Zucker in einem Mörser.