

BELGISCHE HEFEWAFFELN



BELGISCHE HEFEWAFFELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 12 Stück: | 20 Min. | + 20 Minuten, um den Teig gehen zu lassen

Zutaten

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



126

ZUBEREITUNG

314

Kcal

pro Waffel

6

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

Herrlich fluffige belgische Waffeln schmecken einfach köstlich. Serviere sie mit Schlagsahne oder auch mit einem unserer fruchtigen [Himbeer-Curd](#) oder [Limetten-Ingwer-Curds](#).

Zubereitung des Teigs:

1. Butter schmelzen, Milch und 150 ml Wasser zufügen und lauwarm erwärmen. [Hefe](#) in eine Schüssel bröckeln, Milchlösung 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 Min. backen.

Tipp:

Solltest du Safran verwenden wollen, zerstoße ihn vorher gemeinsam mit einem [TL SweetFamily Feiner Zucker](#) in einem Mörser.

Nach Belieben Waffeln mit Schlagsahne und Limetten-Ingwer- oder Himbeer-Curd servieren.