REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Belgische Waffeln

KNUSPRIG UND LUFTIG

Dick, außen knusprig, innen luftig. Für etwa 8 Waffeln aus dem Doppelwaffeleisen.

2
Waffeln pro Durchgang

20 Min.	25 Min.	etwa 8	1
Teig mit Eischnee	Backen in 4 Runden	belgische Waffeln	Eisen für belgische Waffeln

Das brauchst du

für den Teig

- [ ] 125 g weiche Butter
- [ ] 75 g Zucker
- [ ] 1 Päckchen Vanillezucker
- [ ] 1 Prise Salz
- [ ] 3 Eier
- [ ] 250 g Weizenmehl Type 405
- [ ] 1/4 TL Backpulver
- [ ] 250 ml Milch
- [ ] 125 ml kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure

zum Servieren

- [ ] Puderzucker
- [ ] Beeren und Sahne nach Lust

So geht's

1. Butter rechtzeitig weich werden lassen, alles abwiegen, Waffeleisen vorheizen.
2. Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker 2 bis 3 Minuten cremig rühren, Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Kaltes Mineralwasser einrühren.
4. Ein Drittel Eischnee unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben.
5. Sofort backen: so viel Teig in beide Felder, dass die Platten gerade bedeckt sind. Programm für belgische Waffeln, mittlere Bräunung.
6. Goldbraun backen, herausheben und einzeln auf ein Kuchengitter legen.
7. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

die Kniffe

Erst Eischnee, dann Teig: Fett am Rührbesen verhindert festen Eischnee, umgekehrt stört nichts.

Heben, nicht rühren: Die Luft im Eischnee macht die Waffeln fluffig. Danach gleich backen.

Weniger ist mehr: Der Teig geht noch auf. Nicht einfetten, nie Backtrennspray.

Knusprig bleiben: Nie stapeln, aufs Gitter legen. Warm halten bei 80 °C.

meine Notizen

Ideen & Upgrade · ideenundupgrade.de/belgische-waffeln-rezept.html
Das Rezept mit Bildern zu jedem Schritt findest du auf der Seite. Kostenlos und ohne Anmeldung.