

Belgische Waffeln - Rezept für fluffigen Teig

Zutaten für 6 Portionen:

- 150 g Weizenmehl
- 1 EL Backpulver (gehäuft)
- 1 Prise Salz
- 3 EL Puderzucker
- 250 ml Milch
- 3 Eier (große)
- 2 EL Butter



Arbeitszeit:	ca. 12 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 18 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Siebe Mehl, Puderzucker und Backpulver in eine Schüssel.
2. Trenne die Eier. Schmilz die Butter.
3. Rühre die geschmolzene Butter, die Milch, eine Prise Salz und das Eigelb unter die Mehlmischung.
4. Schlage das Eiweiß steif und hebe es unter den Teig.
5. Heize dein Waffeleisen auf. Fette es leicht ein. Backe den Teig portionsweise zu belgischen Waffeln. Fette es zwischendurch immer mal wieder ein.

Nimm dir unbedingt die Zeit dafür, die Eier zu trennen und das Eiklar aufzuschlagen. Durch das Unterheben der luftigen Masse werden die belgischen Waffeln nämlich umso lockerer. Meine vier Tipps für fluffige Eischneeberge?

1. Eiklar und Eigelb penibel trennen.
2. Eiklar auf Zimmertemperatur aufschlagen.
3. Ein Handrührgerät verwenden und das Tempo langsam erhöhen.
4. Nicht überschlagen: Dann wird dein Eischnee grobporig (als Richtlinie kannst du 3-4 Minuten nehmen).

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

