

Belgische Waffeln – Rezept für fluffige Waffeln



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.

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

