

Belgische Waffeln - mein einfaches Rezept

Zutaten für 12 Stück

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz



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

Zubereitung:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß mit einem Mixer steif.
2. Schmelz die Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle. Mixe sie mit Zucker und Vanillezucker schaumig. Gib Eigelb, Mehl, Backpulver, Salz und Milch dazu und mixe alles gut durch.
3. Hebe den Eischnee unter den Teig.
4. Heize dein Waffeleisen auf. Fette es leicht ein. Gib 2-3 Esslöffel Teig hinein und backe ihn nacheinander zu belgischen Waffeln. Fette das Waffeleisen zwischendurch immer wieder ein. Alternativ kannst du auch belgische [Waffeln in der Heißluftfritteuse backen](#).

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

