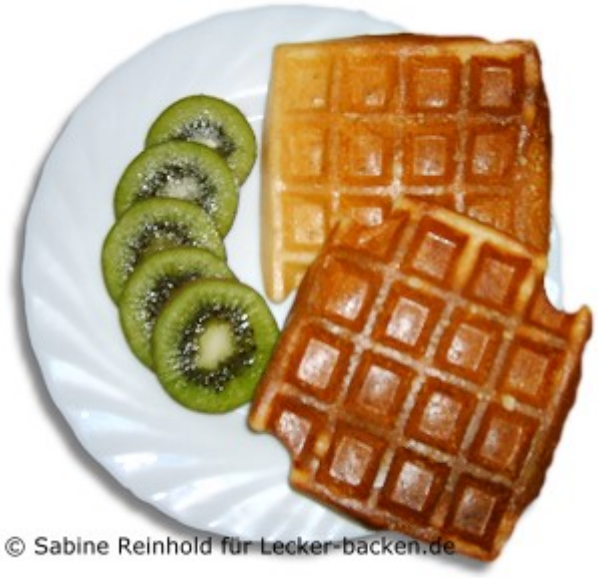
Brüsseler Waffeln



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Sabine Reinhold zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für die Waffeln:

- 225 g Mehl
- 1 1/2 Teelöffel Trockenhefe
- 5 Esslöffel Zucker
- 1 Messerspitze Salz
- etwa 500 ml Milch
- 1 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Esslöffel zerlassene und abgekühlte Butter
- 1 Eiweiß

Außerdem:

- Fett für das Waffeleisen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Das Mehl mit der Trockenhefe in einer Schüssel gut vermischen. Den Zucker, das
   Salz, die lauwarme Milch, das Eigelb, Vanillinzucker und die Butter dazugeben
   und alles so lange kneten, bis der Teig glatt ist.

2. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen
   lassen.

3. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter den Teig heben.

4. Das Waffeleisen vorheizen, fetten und aus dem Teig portionsweise Waffeln ausbacken.

5. Vor dem Servieren die Waffeln mit Puderzucker bestäuben.