Rezept

Belgische Waffeln

Ein Rezept von Belgische Waffeln, am 26.04.2024

Zutaten

150 ml	Milch
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
50 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	belgisches Waffeleisen (alternativ ein normales Waffeleisen)
ca. 500 g	Mehl
175 g	Butter + etwas zum Einfetten des Waffeleisens
3	Eier (M)
100 g	Hagelzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 16 belgische Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen.

2. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.

3. Die Hefe in die Mulde krümeln, mit der lauwarmen Milch übergießen und die Hefemilch einmal umrühren. Diesen Vorteig abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen, bis die Oberfläche erste Blasen wirft.

4. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, dann vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

5. Vanillezucker, Eier, Butter und Salz in die Schüssel zum Vorteig geben und alles entweder mind. 5 Min. von Hand oder bei niedriger Geschwindigkeit in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Optimal ist dieser, wenn er sich fast von der Schüssel löst. Ist er dagegen noch sehr klebrig, zusätzlich ein wenig Mehl dazugeben. Abgedeckt an einem warmen Ort zu etwa doppelter Größe aufgehen lassen, das dauert 45-60 Min.

6. Dann den Hagelzucker zum Teig geben und gleichmäßig unterkneten. Den Waffelteig nochmals ca. 15 Min. gehen lassen.

7. Das Waffeleisen vorheizen. Ist die richtige Betriebstemperatur erreicht, mit ein wenig Butter einfetten.

8. Nach und nach mit zwei Esslöffeln etwa eiskugelgroße Teigportionen in die Mitte jeder Waffelform setzen, Eisen schließen und den Teig – je nach Gerät und Temperatur – in 3-5 Min. goldbraun backen.