

## Rezept

# Hefewaffeln

Ein Rezept von Hefewaffeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 Pck.</b> Trockenhefe (7 g)
<b>1 TL</b> Salz	<b>1/4 TL</b> gemahlener Anis
<b>1/4 TL</b> gemahlener Fenchel	<b>200 ml</b> lauwarme Milch
<b>100 g</b> zerlassene Butter	<b>4</b> Eier (Größe M)
Öl für das Waffeleisen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Trockenhefe unter das Mehl mischen. Salz, Anis und Fenchel dazugeben. Milch, Butter und Eier zu der Mehlmischung geben und alles zu einem glatten, leicht zähflüssigen Teig verrühren, mit einem Tuch bedecken und 30 Min. ruhen lassen.
2. Das Waffeleisen auf der mittleren Stufe etwa 10 Min. vorheizen und mit Öl bestreichen. Den Teig mit dem Kochlöffel kräftig durchrühren. Pro Waffelfüllung 2-3 EL Teig auf die Backfläche des Waffeleisens geben. Waffeleisen schließen und die Waffeln in 5-6 Min. goldbraun backen.