

# Belgische Waffeln.

 **25 Min.**

Vorbereitung

 **30 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

g Butter, weich

g Zucker

Ei(er)

Prise Salz

g Weizenmehl (Type 405)

TL Backpulver

ml Milch

TL Öl zum Einfetten des  
Waffeleisens

TL Puderzucker (z.B. Puda)

**1**

Butter und Zucker schlägst du in einer Schüssel mit einem Handrührgerät 2 Min. lang auf höchster Stufe schaumig.

**2**

Dann Eier und Salz hinzufügen und alles kräftig weiter rühren.

**3**

Dein Rührgerät jetzt auf mittleres Tempo einstellen. Nach und nach fügst du nun Mehl, Backpulver und Milch hinzu, bis ein wunderbar sämiger Teig ohne Klümpchen entsteht. Der Waffelteig braucht jetzt etwas Ruhe – gib' ihm 10 Min. Zeit. **Tipp:** Währenddessen das Topping vorbereiten – wie, das verraten wir dir ab Schritt 6.

**4**

Wenn du das Waffeleisen aufstellst und vorheizt, lies ggf. vorher die Herstellerangaben, wenn du unsicher bist. So ein Eisen wird sehr heiß, daher achte auf ausreichend Platz drumherum.

**5**

Das heiße Waffeleisen mit Hilfe eines Küchenpinsels dünn einfetten, genügend Teig einfüllen, schließen und die Waffeln zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Wenn die erste Waffel nicht so genial wird – keine Sorge, die zweite wird bestimmt perfekt!

# Belgische Waffeln.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zutaten für die Toppings:

g Sauerkirschen/  
Schattenmorellen im  
eigenen Saft (aus dem  
Glas)

TL Stärke

EL Wasser

ml Schlagsahne

TL Vanillezucker

## Zubereitung der Toppings:

6 In einem kleinen Topf die Kirschen in ihrem Saft erhitzen.

7 Löse die Stärke in ganz wenig kaltem Wasser auf, dafür kräftig mit dem Löffel umrühren, denn sie setzt sich super schnell klumpig am Boden ab. Rühre das stärkehaltige Wasser jetzt ruckzuck in den Kirschsafft – einmal aufkochen und dann 2 Min. bei wenig Hitze unter Rühren ziehen lassen. Und siehe da, es entsteht eine wunderschöne, sämige Kirschsoße.

8 Waffeln ohne Sahne sind für dich undenkbar? Dann schlage die Sahne Sahne jetzt mit dem Handrührgerät steif, zum Schluss lassen Zuckermäulchen noch Vanillezucker einrieseln.

9 Die leicht abgekühlten Waffeln verteilst du jetzt auf Tellern. Kirschen samt Soße daneben anrichten – das Ganze matscht sonst schnell durch – und obenauf einen Klecks Sahne setzen. Hmmm, wie das duftet!