

# Belgische Waffeln

... vielleicht zum Nachmittagskaffee?



## Zutaten:

Für 15-16 Waffeln

- 150 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 175 g Butter
- 50 g Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Hagelzucker
- ggf. Butter od. Öl zum Fetten des Waffeleisens

## Zubereitung:

1. Milch lauwarm erhitzen, höchstens 37° C. Die Hefe in ein Schüsselchen hineinkrümeln, mit der Milch übergießen und gut auflösen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, eine Munde eindrücken und die Hefemilch hineingießen. Anschließend abgedeckt ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen.
4. Vanillezucker, Eier, Butter und Salz zum Vorteig geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Optimal ist er, wenn er sich vom Schüsselrand löst.
5. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 45 Min.)
6. Zuletzt den Hagelzucker in den Teig geben und kurz unterkneten und nochmals für 15 Min. ruhen lassen.
7. Waffeleisen erhitzen, ggf. leicht einfetten (bei beschichteten Waffeleisen nicht nötig!) und die Waffeln darin ausbacken.
8. Der Hagelzucker verleiht den Waffeln einen sehr knusprigen, wohlschmeckenden Effekt.

Guten Appetit!