

Brüsseler Waffeln



Zutaten:

- 20 g Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- 2 EL lauwarme Milch oder Wasser
- 250 g Butter
- 1/2 EL Zucker
- 4 Eier
- etwas Zitronenabrieb
- 250 g Mehl Typ 405
- 170 ml Sahne / ersatzweise Milch
- etwas Öl für das Waffeleisen
- Puderzucker oder Ahornsirup

Zubereitung:

Die Hefe in 2 EL lauwarmer (max. 37° C) Milch anrühren und stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter mit dem Zucker schaumig rühren.

Nach und nach die Eier dazugeben und gut verrühren, dann den Zitronenabrieb unterrühren.

Mehl sieben und ebenfalls nach und nach dazugeben.

Die aufgelöste Hefe einrühren.

Zuletzt die handwarme Sahne (max. 37° C), oder Milch unterrühren.

Den Teig für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Waffeleisen erhitzen, mit etwas Öl auspinseln und nun nur noch die Waffeln hellbraun backen.

Sofort mit dem Zucker bestreuen.

Ahornsirup erst kurz vor dem Verzehr übergießen.

Sie schmecken ganz frisch, also noch warm am Besten.

Lasst es Euch schmecken!