

Belgische Waffeln – Variationen

1.Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter



Ergibt ca. 2 Liter Teig/Fotos Linda Peter

Zutaten:

250 g Butter

150 g Zucker

2 P Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier getrennt

500 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

500 ml Milch

Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb

zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist.



Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.



Im Waffeleisen backen.

Tipp: Gebackene Waffeln mit Staubzucker bestreuen, ein paar frische Himbeeren und etwas Ahornsirup dazu.

Ich hab heute Preiselbeerrahm genommen

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



Fotos von Marianne Immler

Rezept von Mariannes Schwester

Zutaten:

500 g Mehl

350 g Zucker

375 g Butter

1/4 l (je 1/8) Milch +Wasser

2 Packungen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1/2 Packung Backpulver

6 Eier

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.



Butter schmelzen +abkühlen,

Eier +Zucker schaumig rühren (Schneebeesen), löffelweise Mehl + die Flüssigkeiten zufügen, zum Schluss auf Stufe 4 alles gut durch rühren.



1 Std. stehen lassen. Ausbacken.

Dazu gab es Erdbeeren mit Sahne.