

Belgische Waffeln

Feine Belgische Waffeln aus lockerem Hefeteig mit Hagelzucker, Zimtsahne und heißer Schokolade - einfach unwiderstehlich: Bestes Belgische Waffel Rezept.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Hefeteig:

200 ml Milch

100 g Butter

500 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

50 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

125 g Hagelzucker

Sahne-Belag:

300 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

400 g kalte Schlagsahne

2 TL Zucker

gemahlener Zimt

Wie backe ich einfache Belgische Waffeln?:

① Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten, außer Hagelzucker, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 5 Min. zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Zum Schluss den Hagelzucker unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

② Waffeleisen vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

③ Sahne-Belag zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne mit Zucker und Zimt steif schlagen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig nochmal durchkneten. Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten, fetten und portionsweise kleine runde Waffeln backen. Hierfür jeweils etwa 1 EL Teig in das Eisen geben und goldbraun backen. Die Belgischen Waffeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen oder heiß mit der geschmolzenen Kuvertüre und Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Waffeln einige Tage lagern und im Toaster wieder aufbacken, dann schmecken sie wie frisch gebacken.
- Um die typische Form der Waffeln zu erhalten, ist ein Waffeleisen für Brüsseler Waffeln ideal.

