

# Hefewaffeln

Diese Hefewaffeln schmecken wunderbar fluffig und locker. Kombiniert mit Schokoglasur und Vanilleeis ein unwiderstehlicher Genuss. Bestes Hefewaffel Rezept

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

Fett

### Hefeteig:

150 ml Milch

150 g Butter

350 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

125 g Hagelzucker

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel  
(Becher)

Dr. Oetker Knusper Mix mit Schoko-  
Karamell-Geschmack

## Wie backe ich Hefewaffeln?:

### ① Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer Hagelzucker, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann erst den Hagelzucker unterkneten.

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

### ③ Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und fetten. Teig portionsweise (jeweils etwa 2 EL) in das Eisen geben und goldbraun backen. Waffeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**4 Waffeln glasieren:**

Für die Glasur Wasser im Topf aufkochen und vom Herd nehmen.  
Kuchenglasur für etwa 10 Min. darin schmelzen und anschließend die Waffeln damit glasieren. Sofort im Anschluss Knuspiess aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hefewaffeln mit einer Kugel Eis servieren.

