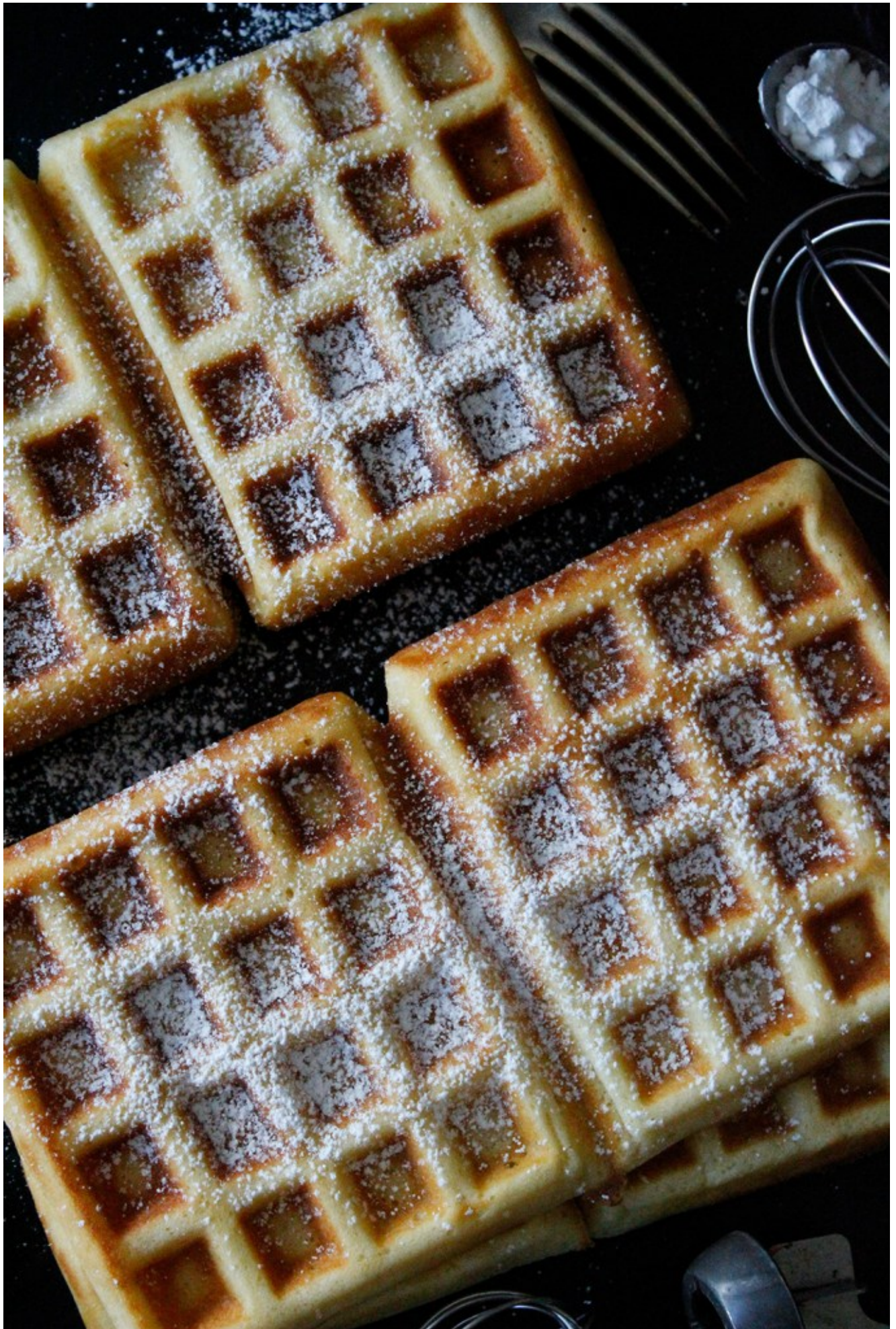


# Belgische Waffeln

Goldbraun, leicht karamellisiert und herrlich weich. Belgische Waffeln sind einfach etwas Feines. Ich backe meine ganz bewusst ohne Mineralwasser. Denn wie hat mal ein weiser Koch gesagt? Wasser verwässert. So werden deine Waffeln ebenso fluffig, wenn du das Eiweiß einfach nur geschait aufschlägst. Und umso aromatischer!



Belgische Waffeln | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (10 Stück | 5 Doppelhälfen):** 350 Milliliter Milch | 250 Gramm Mehl | 125 Gramm Butter | 50 Gramm Zucker | 25 Gramm Vanillezucker | 3 Eier | 1 Teelöffel Backpulver | 0,5 Teelöffel Salz | 1 Esslöffel Öl



Belgische Waffeln | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (30 Minuten):** 1. Waffeleisen vorheizen. 2. Butter schmelzen. 3. Eier trennen und Eiweiß sehr fest aufschlagen. 4. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. 5. Mehl, Salz, Backpulver mischen. 6. Milch und Butter zum Eigelb geben. 7. Mehlmischung unterrühren, dann das Eiweiß vorsichtig unterheben. 8. Waffeleisen mit einem Pinsel leicht einölen. 9. Teig ins Waffeleisen geben, Waffeleisen schließen und die Waffeln so nacheinander goldbraun backen. 10. Mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passen hervorragend: Heiße Kirschen! Jetzt noch mehr [Süßspeisen](#) oder [Brunch-Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 260 Kalorien | 13,9 Gramm Fett | 30,1 Gramm Kohlenhydrate | 3,5 Gramm Eiweiß