



Grundrezept für 16 Waffeln

Belgische Waffeln

Zutaten

250 g weiche Butter	125 ml Milch
200 g Zucker	125 ml Schlagsahne
1 Prise Salz	2TL Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker	frische Beeren der Saison,
5 Eier	Schlagsahne, Eis oder
500 g Mehl	Schokoladensauce
2TL Backpulver	

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit einem Handrührgerät cremig rühren. Danach die Eier einzeln unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch und der Schlagsahne ebenfalls unterrühren.

Ein geöltes Waffeleisen vorheizen und alle Waffeln backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen. Danach mit Puderzucker bestreuen.

Wer mag, kann Sahne, frische Beeren, Eis oder Schokoladensauce dazu reichen.