

Rezept für belgische Waffeln

Von Ben Diede

1	Vanilleschote
60g	Butter
400ml	Milch
0.5	Würfel Frische Hefe
50g	Zucker
2	Ei
250g	Mehl
300g	Erdbeere
1EL	Puderzucker
Prise	Salz
50g	Hagelzucker
2TL	Öl
250ml	Schlagsahne



1. Vanilleschote längst aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter in einem Topf schmelzen. Milch, Vanilleschote und Mark zugeben und lauwarm erhitzen. Vom Herd nehmen. Hefe mit Zucker in der Milch auflösen.
2. Eier trennen. Eiweiße kaltstellen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Vanilleschote aus der Milchlösung entfernen. Milch und Eigelbe in die Mulde geben, zu einem glatten Teig verrühren. Teig abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

3. Inzwischen die Erdbeeren putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit Puderzucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Schneidstab fein pürieren.
4. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, vorsichtig unter den Waffelteig heben, Hagelzucker unterheben. In einem heißen, geölten Waffeleisen 8 Waffeln nach Geräteanweisung je 5-6 Minuten backen. Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, mit Erdbeerpüree und Waffeln servieren.

