



## Zeitaufwand

Zubereitung: 65 Minuten

## Allergene

- A (Gluten)
- C (Eier)
- G (Milch)

## Zutaten

- 2 Eier
- 90g Butter
- 380g Mehl
- 1 EL Dr Oetker Vanillepaste
- 60g Zucker
- 160ml Milch
- 1 Pkg. Trockengerm
- 130g Hagelzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Öl



## Belgische Waffeln

### Extra-Tipp

Servieren mit  
Kirschkompost,  
Karamell, Vanillesau-  
ce oder Apfelmus

## Zubereitung

### Schritt 1

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen Mehl, 40 g Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen.

### Schritt 2

Milch mit Vanillepaste lauwarm erwärmen. Vom Herd nehmen, Germ hinein und unter Rühren darin lösen. Milchgemisch, Eier und Butter zur Mehlmischung geben. Mit dem Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zudeckt an einem warmen Ort für ca. 45 Minuten gehen lassen.

## Schritt 3

150 g Hagelzucker unter den Hefeteig kneten. Ein rechteckiges Waffeleisen vorheizen und dünn mit Öl ausstreichen. Aus jeweils 2 EL Teig bei mittlerer Hitze nacheinander ca. 12 goldbraune Waffeln backen, dabei das Waffeleisen zwischendurch öfter säubern, da der Hagelzucker karamellisiert.

## Make it Vegan!

Für die vegane Variante ersetzt man Milch mit Pflanzenmilch wie z.B. Hafermilch und die Butter durch pflanzliche Butter oder Margarine. Die Eier können auch sehr einfach ersetzt werden. So geht's:

### Veganes Ei-Ersatzpulver

#### Zutaten

- 300g Maismehl
- 30g Johannisbrotkernmehl

#### Zubereitung

##### Schritt 1

Maismehl und Johannisbrotkernmehl gut vermischen. Die Mischung mehrfach durchsieben und mit einem Löffel durchrühren.

##### Schritt 2

Den veganen Ei-Ersatz in ein luftdichtes Gefäß füllen.

Bei Bedarf pro zu ersetzendem Ei 2 TL der Mischung mit 40 ml Wasser verrühren.

## Nährwerte pro 100g

---

Eiweiss	5g
Fett	17g
Kohlenhydrate	30g
Kalorien	302 kcal / 1264 KJ

*Eet smakelijk!*