

Neue Rubrik:
Kochen mit KI



Das weltbeste Rezept für

BELGISCHE WAFFELN

Zutaten:

- 250 g Allzweckmehl
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Trockenhefe
- 1/4 TL Salz
- 250 ml lauwarme Milch
- 2 große Eier (getrennt)
- 125 g weiche Butter



- 1** In einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, die Trockenhefe und das Salz vermischen.
- 2** Die lauwarme Milch langsam zu den trockenen Zutaten hinzufügen und gut umrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3** Die Eigelbe in einer separaten Schüssel verquirlen und sie dann zum Teig hinzufügen. Weiter rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 4** Die weiche Butter zum Teig geben und gründlich einarbeiten, bis sie vollständig integriert ist und der Teig glatt und geschmeidig ist.
- 5** Die Schüssel mit dem Teig abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde lang ruhen lassen, damit er aufgehen kann. Der Teig sollte sein Volumen während dieser Zeit etwa verdoppeln.
- 6** Während der Teig ruht, die Eiweiße steif schlagen, bis sich steife Spitzen bilden.
- 7** Die geschlagenen Eiweiße vorsichtig unter den aufgegangenen Teig heben, bis sie gut miteinander vermischt sind. Dabei versuchen, die luftige Konsistenz der Eiweiße zu bewahren, um die Waffeln locker zu machen.
- 8** Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und goldbraune Waffeln backen.
- 9** Die belgischen Waffeln heiß, mit den Lieblingstoppings wie frischen Früchten, Sahne, Schokoladensauce oder Ahornsirup servieren.

Dieses Rezept ergibt köstliche belgische Waffeln mit einer knusprigen Außenseite und einem weichen, luftigen Inneren. Am besten zum Frühstück, als Snack oder als süßes Dessert genießen!

**Die KI wünscht
guten Appetit!**

