Belgische Waffeln

Belgische Waffeln sind, sollte mal Besuch überraschend kommen, schnell zubereitet. Typischerweise werden sie mit Kirschen und Schlagsahne serviert.

Zutaten

4 Eier
150 g Zucker
165 g sehr weiche/flüssige Butter
1 Teelöffel Vanillearoma
Prise Salz
650 ml Milch
500 g Mehl
16 g Backpulver

Zubereitung

1. Eier und Zucker mit Rührbesen schaumig schlagen
2. Sehr weiche/flüssige Butter unterschlagen
3. Vanillearoma und Salz unterschlagen
4. Mehl und Backpulver vermischen
5. Mehl-/Backpulvermischung und Milch langsam wechselweise unterschlagen

Backen

6. Gemäß der Anleitung des Waffeleisens

Hinweis: Normalerweise werden belgische Waffeln mit Hefe zubereitet. Die Verwendung von Backpulver vereinfacht meiner Meinung nach die Zubereitung erheblich, ohne geschmacklich nachteilig zu sein.