



## Belgische Waffeln

ca. 8 Stück

1 Vanilleschote  
60 g Butter  
400 ml Milch  
50 g Zucker  
½ Würfel Hefe  
250 g Mehl  
2 Eier  
50 g Hagelzucker  
250 g Erdbeeren  
1-2 EL Puderzucker  
250 ml Sahne  
Salz  
Öl für das Waffeleisen

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen  
Erdbeeren putzen, mit dem Puderzucker süßen und dann pürieren  
Eier trennen, Eiweiß kalt stellen  
Hefe zerbröseln  
Sahne steif schlagen

Butter in einem Topf schmelzen. Milch, Zucker und Vanillemark zugeben, verrühren und vom Herd nehmen. Die Milch soll warm, nicht heiß werden. Hefe unterrühren, bis sie ganz aufgelöst ist. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Eigelbe und die Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 45 Min. gehen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und zusammen mit dem Hagelzucker unter den fertigen Teig heben. Im vorgeheizten Waffeleisen die Waffeln backen. Mit Erdbeerpüree und Sahne servieren.