



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.