



## Belgische Waffeln

Zutaten:

- 100 g Butter
- 125 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 4 Eigelb
- 4 Eiklar

Zuerst die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Den Schnee in den Kühlschrank stellen.

Das Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mischen.

Die Butter, Dotter und Milch dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Nun den Schnee locker unter den Teig heben.

Waffel Eisen vorheizen.

Eventuell vor jedem Backen mit etwas Butter einpinseln. Pro Waffel ca. 3-4 EL Teig in das Waffel Eisen füllen. Waffeln goldbraun backen. Waffeln nach Wunsch mit Staubzucker (Puder Zucker) bestäuben, mit frischem Obst garnieren, mit Schlagobers und Schokolade verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)