

Belgische Waffeln mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

125 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
3 Eiweiß
30 g Zucker
250 g Mehl
½ Pkg Backpulver
½ Pkg Natron
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 ml Buttermilch
125 ml Mineralwasser
Puderzucker



Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb einzeln dazugeben und jeweils ca. 1 Min. pro Eigelb schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mehl, Backpulver und Natron mischen, sieben und mit der Milch und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und unter die Butter-Zucker-Eigelb Masse heben. Danach das Mineralwasser unterrühren. Das Eiweiß mit dem Salz leicht steif schlagen, den Zucker dazugeben und nun fest schlagen. Das geschlagene Eiweiß unter die Butter-Zucker-Mehl Masse heben und im Waffeleisen backen.

Leser-Tipp

Mit Puderzucker bestreuen oder an kühleren Tagen mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Zimt genießen.

[Link zum Rezept: Belgische Waffeln mit dem Gelben Klassiker](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de