

## Rezept-Tipp: Belgische Waffeln von Andreas Koini



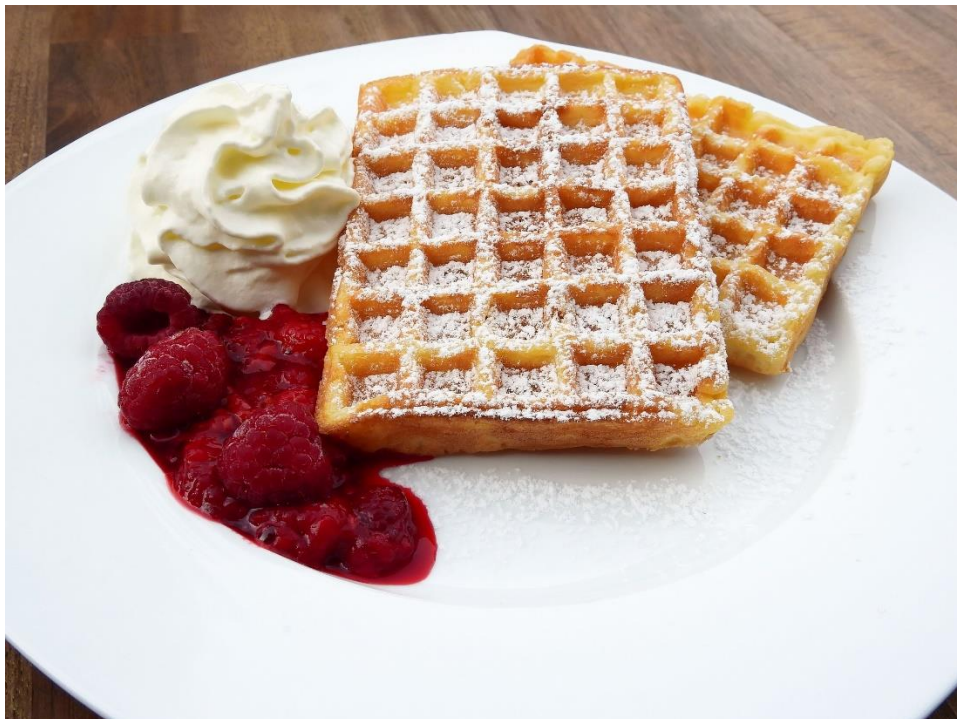
### Zutaten:

Butter – 125g  
Zucker – 100g  
Vanillezucker – 1 Packung  
Eier - 3  
Mehl – 250g  
Salz – eine Prise  
Backpulver – 1 Teelöffel  
Milch – 200ml

### Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren. Jetzt die Milch langsam unterrühren. Waffeleisen vorheizen, Teig auf das Waffeleisen geben und etwa 1-2 Minuten goldbraun backen.

Die Belgier essen die Waffeln häufig nur mit ein bisschen Staubzucker. Unsere Kinder essen sie am liebsten mit Schlagobers und Weichselkompott.



© pixabay.com