

Belgische Waffeln mit Beeren



Zutaten für 10 Waffeln:

250 g Mehl
100 g Zucker
2 TL Backpulver
½ TL Salz
2 große Eier, getrennt
370 ml Vollmilch
170 g Butter, geschmolzen
1 TL Vanille
Verschiedene Beeren nach Belieben
Puderzucker

Zubereitung:

Heizen Sie das Waffeleisen gut vor.

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben.

Danach die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Die Eigelbe in einer weiteren Schüssel leicht aufschlagen.

Anschließend die Butter, Milch und Vanille zu den Eigelben hinzufügen und die trockenen Zutaten unterrühren, bis sich alles verbunden hat.

Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter die anderen Zutaten heben.

Das Waffeleisen leicht mit etwas Butter oder Öl einfetten und die Waffeln backen bis sie goldbraun sind.

Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und mit den Beeren garnieren.