

Brüsseler Waffeln

Rezept aus Belgien

Zutaten

125 g Crème fraîche
125 g Butter
6 Eigelb
250 g gesiebttes Mehl (Typ 405)
1 Prise Salz
6 Eiweiß
1 Vanilleschote
100 g Puderzucker

Zubereitung

Crème fraîche leicht erwärmen. Butter schaumig schlagen und Eigelb unterrühren. Mehl mit Salz mischen, nach und nach im Wechsel mit der Crème fraîche zur Buttermischung geben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Waffelteig heben. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionsweise im ausgefetteten Waffeleisen backen. Das ausgekrazte Mark einer Vanilleschote mit Puderzucker vermischen und über die frisch gebackenen Waffeln sieben.

Bei Bedarf mit geschlagener Sahne und Schattenmorellen beziehungsweise Sauerkirschmarmelade servieren.