Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BELGISCHE WAFFELN BASIS REZEPT

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 25 MIN.

In Belgien, genau wie in Nordfrankreich in Lille, gibt es **leckere Waffeln**. Schön fluffig und zart. Dieses Rezept schmeckt am besten frisch gebacken, aber man kann sie sehr gut einfrieren und kurz im Backofen erwärmen. So werden sie wieder leicht knusprig.

Das **Basisrezept für belgische Waffeln** ist mit frischer Hefe zubereitet und reichlich Butter.

Wir lieben Sie zum Frühstück oder auch zum Vesper. Mein Sohn verlangt immer Crème Chantilly dazu und Schokoladensauce. (was früh am Morgen immer eine Herausforderung ist □□)

Dieses Waffelrezept ist echt sooo lecker, dass ihr es unbedingt probieren solltet.

In Nordfrankreich und in Belgien werden diese leckeren Bissen mit Vergeoise genossen.
Was ist Vergeoise**?** Es ist Karamellpulver, das sich genau wie Zucker auf Kuchen oder Waffeln bestreuen lässt.

Belgischen Waffeln sind mit frischer Hefe zubereitet und ein bisschen wie beim Brioche oder Brot, braucht den Teig seine Zeit aufzugehen. Es ist also manchmal ein bisschen kompliziert, sie „auf die schnelle“ zu backen.

Wie kann man frische Waffeln zum Frühstück schnell genießen?

Den Vorteig am Abend zuvor zubereiten, mit ganz wenig Hefe (die Menge einfach halbieren), um im Kühlschrank gehen zu lassen. Am frühen Morgen einfach die Butter dazugeben, rühren und backen.

Kann man dieses Waffeln-Rezept auch im Backofen backen, wenn man kein Waffeleisen hat?

Ja. Jeder ist einverstanden, dass Waffeln einfach besser schmecken im Waffeleisen, aber man kann im Notfall, sie trotzdem im Backofen backen.
Ich empfehle euch eure Waffel in eine Waffelbackform für 8-10 Minuten bei 190-200°C Umluft zu backen.

Zutaten für 8-9 original belgische Waffeln:

150 g Mehl T55, 125 ml Vollmilch, 1 Ei (M), 20 g Zucker, 70 g geschmolzene Butter, 7 g frische Hefe (oder 1/4 Packung trockene Hefe), 1/4 TL Vanilleextrakt, 1 Prise Salz.

1– Die Hefe in der Milch auflösen und rühren, bis sie sich komplett auflöst.

In einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker, Salz, Vanille mischen. Dazu das Ei und die Hefe-Milch geben. Umrühren.

Es wird sehr dickflüssig sein – ist aber komplett normal.

Den Teig jetzt 30-40 Minuten in einem warmen Ort, gehen lassen.

Hinweis: Falls ihr die Waffeln zum Frühstück backen möchtet, dann einfach nur 4 g Hefe nehmen und den Teig in eine verschließbare Dose (wie beim Brot backen) im Kühlschrank bis zum nächsten morgen ziehen lassen.

2- Den Teig ist jetzt schön aufgegangen und es hat sich viele Luftbläschen im Teig gebildet (siehe Fotos).

Die Butter schmelzen.

Den Teig in eine größere Schüssel geben, mit der geschmolzenen Butter mischen (es wird ein bisschen zäh, ist aber normal).

3- Den Teig jetzt noch 20 Minuten mindestens gehen lassen.

4- Den Waffelneisen vorheizen und kleine Menge Teig darin backen.

Der Teig ist sehr dickflüssig, fast wie ein cremiger Briocheteig.

Et voilà!

So knusprig, zart und fluffige belgische Waffeln…..

Und ich muss zugestehen, dass mein Sohn komplett recht hat: Ja, die schmecken am besten mit Schlagsahne und Schokoladensauce!

Und wie genießt ihr eure Waffeln am liebsten?

Bon Appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de