

Brüssler Waffeln

Ein Genuss wie vom Jahrmarkt – ein Klecks Sahne, frische Himbeeren und die fruchtige Crema mit schwarzer Johannisbeere garnieren die duftenden Belgischen Waffeln.

Zutaten
4 Portionen

70 g Back-Öl Klassik
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
170 g Weizenmehl
0.25 TL Backpulver
170 ml Milch
95 ml Mineralwasser
1 Priese Byodo Meersalz
200 g Himbeeren
200 g Schlagsahne
Byodo Crema mit schwarzer Johannisbeere

Zubereitung

Back-Öl, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe in die Zuckermasse rühren. Mehl und Backpulver mischen. Milch und Mehl nach und nach unter die Zuckermasse rühren. Mineralwasser hinzugeben und einrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und den fertigen Eischnee unter den Waffelteig heben. Nochmals verrühren. Das

Waffeleisen mit Back-Öl fetten und kleine Waffeln ausbacken. Währenddessen die Himbeeren verlesen und die Sahne steif schlagen. Die Sahne nach Belieben mit Zucker süßen. Kurz vor dem Servieren Sahne und Himbeeren auf die Waffeln geben und mit der Crema mit schwarzer Johannisbeere garnieren.

Vegane Variante:
Die beiden Eier können durch 100 ml Apfelmus ersetzt werden und die Milch durch Pflanzendrink. Damit die Waffeln auch ohne Eischnee luftig werden, wird die Menge an Backpulver auf 3 TL erhöht. Das Mineralwasser am besten erst kurz vor dem Backen und nach und nach unterrühren – wenn der Teig leicht reißend vom Löffel fällt, ist er genau richtig. Die Backzeit ist etwas länger, als bei den nicht-veganen Waffeln.