Brüsseler Waffeln

Im Gusseisen auf dem Feuer gebacken

Rezept von Radio SRF 1-Hörer Hansrudi Zbinden aus Winterthur ZH

285g	Mehl
2 EL	feiner Zucker
1 TL	Salz
1 TL	Trockenhefe oder ¼ Würfel Frischhefe
140g	Butter, zerlassen und abgekühlt
375ml	Milch
1 TL	Vanilleessenz, anstelle von Zucker und Vanilleessenz können 2 Beutel Vanillezucker (nicht Vanillinzucker) verwendet werden.
3 Eier	getrennt

***

Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in eine grosse Schüssel sieben. Die gekühlte zerlassene Butter Milch und Vanille einrühren und zu einer glatten Mischung verarbeiten. Schüssel mit Klarsichtfolie abgedeckt wenn möglich über Nacht in der Küche stehen lassen.

Vor dem Backen die Eigelbe unter den Hefeteig rühren. Das steif geschlagene Eiweiss mit einem Löffel vorsichtig unter den Teig heben.

Das Eisen auf der Flamme gut vorheizen, mit einer Speckschwarte oder Bratbutter leicht einfetten (für die erste Waffel etwas stärker fetten) und je nach Grösse des Waffeleisens einen grossen Löffel voll Masse auf einer Hälfte verteilen. Dann das Eisen schliessen, wenden und beidseitig die Waffel goldbraun backen.

Es braucht etwas Erfahrung für die Hitze und die Backzeit, nach ca. 2 Minuten das Eisen versuchen zu öffnen um die Farbe der Waffel zu kontrollieren. Wenn sie schön braun ist vorsichtig mit der Gabel aus dem Eisen lösen, einfetten und die nächste Waffel backen.

Frisch essen! Waffeln zum Warmhalten nicht aufeinander legen, sie werden weich.
Die fertigen Waffeln können mit verschiedensten Zutaten belegt werden: Beerenmuus, Apfelmuus, Zimt-Zucker, Schlagrahm und anderes mehr.

En Guete!

***