



# Belgische Waffeln

## Zutaten für 8 Waffeln:

150 g	Butter
150 g	Puderzucker
200 g	Ei (4 Stück)
250 g	Weizenmehl T550
8 g	Backpulver
150 ml	Mineralwasser
5 g	Salz
	Zitrone
	Vanille

---

913 g Gesamtteig

## Zubereitung:

Butter, Zucker, die Gewürze und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Rührpaddel verrühren. Anschließend die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren.

Zum Schluss noch das Mehl, das Backpulver und das Mineralwasser langsam unterlaufen lassen. Der fertige Teig kann direkt weiterverarbeitet werden.

Das Waffeleisen etwa 5 Minuten im Holzbacken direkt in der Glut vorheizen und ausfetten. Den Teig einfüllen und nach Anleitung Backen.



Im Holzbackofen:  
Direkt in der heißen Glut oder in den Flammen backen.  
Backzeit: 60 – 90 Sekunden

