

Rezept für Sommerwaffeln

Unsere Waffeln sind ganz eindeutig bereit für den Sommer. Wie sieht deine liebste Eiswaffel aus? Mach mit und back einfach auch ein paar belgische Waffeln mit unserem Waffelrezept und dekoriere sie mit deinen liebsten Früchten. Ob Waffeln mit Erdbeeren, mit Banane, mit Himbeeren oder mit Nektarinen – dekoriere deine Waffeln wie Eistüten und gib ihnen den richtigen Sommerlook.



Schritt 1

125 g Butter, 100 g Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. 3 Eier nacheinander unterschlagen.

Schritt 2

250 g Mehl und 1 TL Backpulver mischen und zur Masse geben. 200 ml Milch hinzufügen und alles nochmals gut verrühren.

Schritt 3

Das Waffeleisen je nach Gebrauchsanweisung vorbereiten und die Waffeln ausbacken. Hol dir dafür unbedingt Hilfe.

Schritt 4

Während die Waffeln backen, die Früchte waschen und vorbereiten. Einige Früchte müssen in Scheiben geschnitten werden, andere können wie Eiskugeln aufgestellt werden.

Schritt 5

Damit die rechteckigen Waffeln die typische Eiswaffel-Form bekommen, müssen sie in Form geschnitten werden. Schneide dafür eine Waffel zuerst diagonal durch.

Schritt 6

Kürze die Hälfte nun noch etwas, sodass eine Eistüte entsteht. Schneide dafür von der Ecke ausgehend gerade. Nun hast du eine Eiswaffel. Die abgeschnittenen Spitzen können schon mal weggenascht werden.

Schritt 7

Und nun die Früchte-Eiskugeln auflegen und – wenn du möchtest – mit Zuckerstreuseln und Puderzucker toppen. Wer bekommt die erste Waffel?

Für 10 belgische Waffeln brauchst du:

- 125 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch

Nach Belieben:
Zuckerstreusel,
Puderzucker

Früchte nach Wahl:
Erdbeeren, Banane, Kiwi,
Nektarine, Himbeeren,
Brombeeren, Aprikosen

Waffeleisen für belgische Waffeln



Zur Videoanleitung:

