

# Belgische Waffeln mit buntem Beeren-Topping



**MENGE:** 12 Stück

**AUFWAND:** ♥♥♥♥♥

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 min

**BACKZEIT:** 4 min 30 sec

## WAFFELTEIG

300 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
500 g Weizenmehl (405)  
3 TL Backpulver  
200 ml Milch

## BEERENTOPPING

frische Himbeeren  
frische Brombeeren  
frische Johannisbeeren  
Bananen

### 01

Schlag mit einem Mixer die Butter schaumig, rühre Zucker und Salz ein und mixe einzeln die Eier unter.

### 02

Mische das Backpulver mit dem Mehl und rühre die Mischung im Wechsel mit der Milch unter den Teig. Der Teig sollte zähflüssig sein.

### 03

Heize das (belgische) Waffeleisen vor und bepinsele es mit etwas Öl.

### 04

Gib jeweils einen großen Klecks Teig in die zwei Formen des Waffeleisens. Backe die Waffeln für ca. 4 1/2 min, sodass sie leicht gebräunt, außen knusprig und innen weich sind.

### 05

Bestäube die Waffeln mit Puderzucker. Wasche die Beeren und schneide die Banane in Scheiben. Dekoriere die Waffeln mit den bunten Beeren und ein paar Scheiben Banane. Bon Appetit!

*Deko-Tipp!*

## tipps & tricks

- ♥ Für noch fluffigere Waffeln: Trenne die Eier, schlage das Eiweiß schaumig, rühre zunächst die Eigelbe in den Teig und hebe zuletzt den Eischnee vorsichtig unter.
- ♥ Wer die Waffeln etwas weicher mag, lässt sie etwas kürzer backen.
- ♥ Variante Deluxe: Eine Kugel Vanilleeis oder Schokosoße ergänzt das Beerentopping ganz wunderbar .