

# Belgische Waffeln

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für das Waffleisen:

Rapsöl

### Für den Hefeteig:

2 dl Milch

100 g Butter

500 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

50 g Zucker

2 Beutel Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

125 g Hagelzucker

### Für den Zimt-Rahm:

400 g Rahm

2 TL Zucker

Zimt, gemahlen

### Für die Schoggisauce:

200 g dunkle Schokolade

200 g Rahm

## 1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl und Trockenhefe in eine Rührschüssel geben und mischen. Übrige Zutaten, außer Hagelzucker, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 5 Min. zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Zum Schluss den Hagelzucker unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

## 2 Waffleisen vorheizen.

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

## 3 Zimt-Rahm:

Rahm mit Zucker und Zimt steif schlagen.

## 4 Schoggisauce:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Rahm wärmen, begeben und glattrühren.

5 Waffeln backen:

Den Teig nochmal durchkneten. Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten, fetten und portionsweise kleine runde Waffeln backen. Hierfür jeweils etwa 1 EL Teig in das Eisen geben und goldbraun backen. Die Waffeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen oder heiss mit dem Zimt-Rahm und der Schoggisauce servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Waffeln können einige Tage gelagert und im Toaster wieder aufbacken werden, dann schmecken sie wie frisch gebacken.
- Um die typische Form der Waffeln zu erhalten, ist ein Waffeleisen für Brüsseler Waffeln ideal.