

## ZUTATEN

125 g Butter  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1/2 Prise Salz  
3 Eier, getrennt  
250 g Mehl  
1/4 TL Backpulver  
250 ml Milch  
125 ml Mineralwasser

Das Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben. Im Waffeleisen backen.

Gebackene Waffeln mit Puderzucker bestreuen, ein paar frische Himbeeren und etwas Ahornsirup dazu oder oder oder...

# BELGISCHE WAFFELN



FRANZISKA GÖTTSCHE