

## Belgische Waffeln mit Eis und Kiwi

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

60 g	Butter	1	Vanilleschote
400 ml	Milch	1/2 Würf.	frische Hefe
50 g	Zucker	2 Stück	Eier (Göße M eignet sich perfekt)
250 g	Mehl	200 g	Puderzucker
	Salz	50 g	Hagelzucker
	Pflanzenöl	250 ml	Sahne
	Eis		Kiwi

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen, Butter in einem Topf schmelzen, Milch, Vanilleschote und Mark zugeben und lauwarm erhitzen.
2. Vom Herd nehmen.
3. Hefe mit Zucker in der Milch auflösen, Eier trennen.
4. Eiweiß kalt stellen, Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, Vanilleschote aus der Milchmischung entfernen, Milch und Eigelbe in die Küchenmaschine geben, zu einem glatten Teig verrühren, Teig abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.
5. Indessen die Erdbeeren putzen, waschen, grob zerkleinern und mit Puderzucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
6. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, vorsichtig unter den Waffelteig heben, Hagelzucker unterheben.
7. In einem heißen, geölten Waffeleisen 8 Waffeln nach Geräteanweisung je 5-6 Minuten backen, Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen. Sahne steif schlagen.
8. Waffeln mit Eis und Kiwischeiben und servieren.