

Hefewaffeln für ca. 10 Stück

für den Teig:

60 g flüssige Butter
200 ml Milch
60 g Zucker
14 g Hefe (frisch)
¼ TL Salz
2 Eier
200 g Mehl

für die Himbeersoße:

100 g gefrorene Himbeeren
2 EL Wasser
40 g Zucker

Puderzucker



So geht's

Die flüssige Butter, mit der erwärmten Milch (nicht zu heiß) vermischen. Zucker und Hefe zugeben und gut verrühren. Etwa 10 min stehen lassen. Dann zimmerwarme Eier, Salz und Mehl dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Es soll ein flüssiger Hefeteig entstehen. Diesen etwa ½ Stunde gehen lassen.

Das Waffeleisen vorheizen und jeweils 2-3 EL der Waffelmasse in die Mitte geben. Die Waffel soll nicht komplett ausgefüllt werden. Das Waffeleisen leicht schließen (evtl. kurz festhalten, sodass der Teig gut aufgehen kann) und die Waffeln ausbacken.

Mit Puderzucker bestreuen und wenn gewünscht mit heißer Himbeersoße servieren.

Himbeersoße:

Himbeeren mit 2 EL Wasser und dem Zucker vermischen und auftauen lassen, dann pürieren. Wenn gewünscht, kann die Soße auch vor dem Servieren noch erhitzt werden.