

PORTIONEN

7

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

BELGISCHE WAFFELN

Fluffige belgische Waffeln – das war schon lange auf meiner Liste der Rezepte. In Ermangelung eines Waffeleisens für belgische Waffeln, habe ich das Thema vorerst nicht weiter verfolgt. Jetzt bin ich aber bei Pati-Versand fündig geworden und habe mir eine [Silikonform für belgische Waffeln](#) gekauft. Da ich mit den Formen von Silikomart schon sehr gute Erfahrungen bei den [Donuts](#) gemacht habe, gab es also kein Halten mehr.

Kaum ausgepackt, musste ein Rezept her. Und ich kann Euch sagen, diese belgischen Waffeln sind so fluffig, dass man ihnen wirklich nicht widerstehen kann.

Natürlich sind alle Zutaten wieder low carb geeignet und gerade das macht natürlich noch viel mehr Spass, sich damit zu beschäftigen. Sämtliche Zutaten sind quasi Standard in einer LC-Backstube und Du kannst daher sicher auch spontan loslegen.

Viel Spass!

ZUTATEN

- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- 150 g Sahne
- 70 g pulverisiertes [Erythrit](#)
- 50 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 80 g [Mandelmehl](#)
- 1/2 Päckchen geeignetes Backpulver
- Flavor Drops oder echte Vanille
- Prise Salz

Für das Topping:

- [gr. Joghurt](#)
- pulverisiertes Erythrit
- frische oder TK Himbeeren (ohne Zucker)



Die Waffeln sind soooooo fluffig!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.

SCHRITT 2

Eigelb mit Sahne schön schaumig schlagen.

SCHRITT 3

Die trockenen Zutaten erst untereinander mischen und dann in die Ei-Sahne-Masse geben und verquirlen.

SCHRITT 4

Den Eischnee unter die Teigmasse heben und mit Flavor Drops abschmecken.

SCHRITT 5

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig in der Waffelform verteilen und dabei die Form etwas unterhalb des Oberkante befüllen, so dass der Teig noch etwas in der Form bleibt, wenn er sich ausdehnt.

SCHRITT 6

Bei Erreichen der Temperatur, die Form auf einem Backgitter in den Ofen geben. Nach einer Backzeit von ca. 14 min haben die Waffeln eine schöne goldbraune Farbe und Du kannst sie zum Auskühlen aus dem Ofen nehmen und auf ein Backgitter stürzen.

SCHRITT 7

Zum Anrichten kannst Du entweder nur pulverisiertes Erythrit verwenden und/oder Himbeeren mit Erythrit erhitzen, parallel gr. Yoghurt mit etwas Erythrit abschmecken und dann alles auf der Waffel verteilen. Natürlich geht auch geschmolzene **no sugar added Schokolade**, **Karamell** oder geschlagene Sahne.