



Menge 6 Waffeln



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BELGISCHE LEBKUCHEN-WAFFELN MIT KARDAMOM-SAHNE

Knusprig-würzige Waffeln aus Hefeteig mit Hagelzucker-Knusper!



Zubereitung

- 1.** Butter schmelzen und abkühlen lassen. Milch lauwarm erwärmen. Hefe in die Milch bröseln, mit dem Vanillezucker unterrühren und 5 Minuten stehen lassen.
- 2.** Mehl, Lebkuchengewürz und Salz mit Eiern verrühren. Hefemilch hinzugeben und verrühren, dann Butter unterrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- 3.** Waffeleisen vorheizen und einfetten. Hagelzucker und kandierten Ingwer unter den aufgegangenen Teig heben.
- 4.** Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Währenddessen Vanillezucker und Kardamom einrieseln lassen.
- 5.** Teig portionsweise ins heiße Waffeleisen geben und jeweils ca. 2–3 Minuten goldbraun backen.
- 6.** Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.
- 7.** Lebkuchen-Waffeln mit Kardamom-Sahne und geschmolzener Schokolade servieren.

Zutaten

Für den Teig:

150 g	Butter
150 ml	Milch
1 Würfel	frische Hefe
1 Päckchen	Vanillezucker
350 g	Mehl
1 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
3	Eier (Größe M)
150 g	Diamant Hagelzucker
30 g	kandierter Ingwer

Für die Sahne:

200 g	Sahne
1 Päckchen	Sahnesteif
1 Päckchen	Vanillezucker
1/4 TL	gem. Kardamom

Zum Garnieren:

100 g	Schokolade, zartbitter
-------	------------------------

Außerdem:

Belgisches Waffeleisen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.