

Lütticher Waffeln



Lütticher Waffeln sind ein kleines Stück Belgien für zuhause. Goldbraun, knusprig und innen herrlich weich weich. Mit karamellisiertem Hagelzucker und einem buttrigen Hefeteig unterscheiden sie sich deutlich von den klassischen belgischen Waffeln.

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

175 ml lauwarme Milch
Mark 1 Vanilleschote
20 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
450 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
2 Eier + 1 Eigelb
200 g Perlzucker oder Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Das Vanillemark und die Hefe in die lauwarme Milch geben und verrühren bis sich die Hefe auflöst. 5 Minuten quellen lassen.
2. Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen.
3. Milchemischung, Eier und die Butter dazugeben und ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. eine Stunde (oder bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat) an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Nun den Perl- oder Hagelzucker dazugeben und kurz mit der Hand in den Teig einarbeiten.
5. Den Teig in 10 gleichgroße Stücke teilen.
6. Das Waffeleisen anstellen und bei mittlerer Stufe die einzelnen Portionen jeweils 4 Minuten backen. Eventuell die Zeit eurem Waffeleisen anpassen. Die Waffeln sollten außen goldbraun sein. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter legen.
7. Nach Wunsch pur oder mit Sahne, Obst, Schokosoße oder Puderzucker genießen.