Lütticher Waffeln

Diese Waffeln werden mit Hefe hergestellt und sind ein echtes Geschmackserlebnis. Ob pur, mit Früchten oder Eis – sie sind der perfekte Genussmoment für zwischendurch.

Zutaten: für ca.12 St.
500 g Weizenmehl Type 550
200 g Butter, weich
2-3 Prisen Salz
2 Eier
200 g Vollmilch
40 g Brauner Zucker
22 g Frischhefe
40 g Sauerteig (optional)
160 g Hagelzucker

Zubereitung:
Mehl, Butter, Salz, Eier, Milch, Zucker, Hefe und Sauerteig in der Küchenmaschine ca. 20-25 Min. zu einem Teig kneten. Anschliessend den Teig zudecken und 2-3 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach der Gare den Hagelzucker schonend unter den Teig kneten. Danach aus dem Teig Stücke zu etwa 100 g portionieren. Die Teiglinge rund formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen. Anschliessend die Teiglinge zudecken und 30-40 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen. Alternativ kannst du das Blech auch 5-6 Std. in den Kühlschrank stellen und erst am nächsten Tag backen.(Übernacht Stückgare)

Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und die Teiglinge leicht in die Länge ziehen. Jeweils zwei Teiglinge in das Waffeleisen legen, Deckel schliessen und die Waffeln 2-3 Min. goldgelb backen. Die Waffeln auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Tip:

Historie:

Eine Sammlung von Teige, die nicht nur zum Backen sind.
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/sonstige_teige:luetticher_waffeln

Last update: **14.10.2024 15:50**