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)

Tip:

Historie:

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

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/sonstige_teige:luetticher_waffeln?rev=1728733911

Last update: **12.10.2024 13:51**