



INTERNATIONALE REZEPTE

LÜTTICHER WAFFELN



... AUS BELGIEN

*Lütticher Waffeln sind eine Spezialität in Belgien –
nicht nur Kinder essen sie dort sehr gerne!*

Zutaten:

- 750 g Mehl
- 270 ml lauwarme Milch
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 g weiche Butter
- 380 g Zucker (am besten grober Hagelzucker)

So geht's:

Nimm eine große Rührschüssel und vermenge alle Zutaten außer der Butter und dem Hagelzucker.

Decke die Rührschüssel dann z.B. mit einem Tuch zu und stelle sie für 15 Minuten an einen warmen Ort, damit die Hefe gut arbeiten kann (man sagt auch: der Hefeteig muss „aufgehen“ – das heißt die Teigmenge vergrößert sich während dieser Zeit!)

Gib dann die Butter und den Zucker dazu. Alles vorsichtig vermischen.

Jetzt muss der Teig mit der Hefe noch einmal ca. 15 Minuten gehen.

Fertig! Jetzt kannst du die Waffeln backen. Mit einem Brüsseler Waffeleisen (das sind die Waffeleisen mit den großen Rechtecken) klappt das besonders gut. Ein normales Waffeleisen mit Herzchen-Form geht aber auch! Je nach Waffeleisen brauchen die Waffeln 2-3 Minuten, bis sie fertig sind.

Guten Appetit!