

## Lütticher-Waffeln

Die Lütticher-Waffeln sind eine einfache Rezept-Idee. Die feine Mehlspeise ist außen knusprig und innen fluffig weich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



## Zutaten

150 ml	Milch
100 g	Zucker
1 Packung	Trockengerm
250 g	Butter
1 Stk.	Vanilleschote
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
4 Stk.	<u>Eier</u>
150 g	Hagelzucker

## **Zubereitung**

- 1. Für die Lütticher-Waffeln die Milch erwärmen, Zucker und Trockengerm einrühren und etwa 5 Minuten ruhen lassen.
- 2. Die Butter schmelzen und danach wieder abkühlen lassen.
- 3. Das Mark von der Vanilleschote heraus kratzen und zur Milch geben. Die geschmolzene Butter, Mehl, Salz und Eier zugeben und verrühren. Der Teig sollte jetzt zirka 30 Minuten quellen.
- 4. Den Hagelzucker unterrühren. Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln portionsweise backen.



## Tipp

Die Lütticher-Waffeln mit Schlagobers und Obst und Beeren der Saison servieren.