

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. | Eier |
| 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.