

Hier und heute



Lütticher Waffeln

Für Waffelfans, die es klassisch mögen, hat Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs das passende Rezept für locker-fluffige Lütticher Waffeln mit Hefeteig.

Rezept

Lütticher Waffeln

von Matthias Ludwigs, für circa 10 Stück

Zutaten

- 250 g Mehl
- 21 g Hefe (½ Würfel)
- 125 ml Milch
- 3 g Salz
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 125 g Butter
- 100 g Hagelzucker (Perlzucker)

Zubereitung

Die Hefe in der kalten Milch auflösen, alle Zutaten (bis auf den Hagelzucker) zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann den Hagelzucker zugeben und gut unterkneten. Den Teig in 10 Stücke teilen und diese rund wirken. Die einzelnen runden Teigstücke abgedeckt eine weitere Stunde ruhen lassen und dann portionsweise ausbacken, am besten mit einem klassischen eckigen Waffeleisen für belgische Waffeln.

Dazu passt Karamellsoße

- 150 g Zucker
- 40 g Butter
- 100 g Sahne
- etwas Fleur de Sel, (alternativ: Tafelsalz)

Zubereitung

Den Zucker in einem mittelgroßen Topf goldgelb karamellisieren. Sobald er den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, von der Hitze nehmen und die Butter unterrühren. Wenn sie komplett geschmolzen ist, nach und nach die Sahne zugeben. Die Sauce einmal aufkochen lassen, gut verrühren und mit Salz abschmecken. Lauwarm servieren.