

## Belgische Waffeln

8 Portionen

20 Minuten

*Waffeln im Allgemeinen gibt es seit dem Mittelalter, wo sie eine religiöse Funktion hatten. Die Lütticher Waffeln gehen auf das 18. Jahrhundert zurück. Nach einer Geschichte stammt ihr Name von einem Lütticher Prinzen. Dieser Prinz beauftragte einen Koch einen Kuchen zuzubereiten. Der Koch mischte Zucker in den Teig und schnitt ihn in gleich große Stücke. Der Vanillegeruch, der beim Backen entstand, lockte den Prinzen in die Küche. Die entstandenen Waffeln wurden sein Lieblingsgericht.*

- |   |                     |                   |   |
|---|---------------------|-------------------|---|
| 1 | <b>500 g</b>        | Mehl, Typ 405     | Das Mehl mit dem Vanillezucker und dem Salz in eine Schüssel geben und vermischen.  |
|   | <b>1 Prise</b>      | Salz              |   |
|   | <b>1 Pck</b>        | Vanillezucker     |   |
| 2 | <b>1</b> Würfel     | Hefe, frisch      | Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen.  |
|   | $\frac{1}{2}$ Tasse | Milch, lauwarm    |   |
| 3 | $\frac{1}{2}$ Tasse | Wasser            | Die Eier, die Hefemilch, das Wasser und die Butter zum Mehl geben, alles vermischen und den Teig einige Minuten schlagen. |
|   | <b>325 g</b>        | Hagelzucker       |   |
|   | <b>3</b>            | Eier              |   |
|   | <b>300</b>          | Butter, zerlassen |   |
| 4 |                     |                   | Den Teig eine halbe Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.  |

---

*Nach dem Ruhen, den Hagelzucker unter den Teig rühren und die Waffeln sofort im Waffeleisen (vorzugsweise für rechteckige Waffeln) ausbacken.*