

Original Lütticher Waffeln



Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Rezept von hier
<http://www.kuriositaetenladen.com/2013/08/gaufres-de-liege-20-lutticher-waffeln.html> und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC abgewandelt

Geht in KitchenAid-Waffeleisen und Waffeleisen für belgische Waffeln.

Zutaten:

150 gr. Butter
1 Päckchen Trockenhefe
3 EL Milch
1 Prise Zucker
400 gr. Mehl
140 ml kalte Milch
2 Eier
25 gr. Rohrohrzucker (optional)
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
150 gr. Perlzucker

Zubereitung:

Braune Butter: 150 gr Butter in die CC geben, 140 Grad , keine

Röhrelemente, und nach ca. 6 Minuten habt ihr perfekte gebräunte Butter.

Die Milch, Eier, Butter, Hefemilch, Mehl, (ggf. Rohrohrzucker), Vanille und Salz mit dem Knethaken kurz umrühren, dann auf Stufe min bis 1 ca 5 min kneten lassen. Der Teig ist sehr fettig.

Den Teig nun gut 30 min in der CC bei 30 Grad gehen lassen. Den Perlzucker noch kurz einarbeiten und dann herausbacken.