

# Lütticher Waffeln

Diese Waffeln werden mit Hefe hergestellt und sind ein echtes Geschmackserlebnis. Ob pur, mit Früchten oder Eis – sie sind der perfekte Genussmoment für zwischendurch.

---

**Zutaten:** für ca.12 St.

500 g Weizenmehl Type 550

200 g Butter, weich

2-3 Prisen Salz

2 Eier

200 g Vollmilch

40 g Brauner Zucker

22 g Frischhefe

40 g Sauerteig (optional)

160 g Hagelzucker

**Zubereitung:**

Mehl, Butter, Salz, Eier, Milch, Zucker, Hefe und Sauerteig in der Küchenmaschine ca. 20-25 Min. zu einem Teig kneten. Anschliessend den Teig zudecken und 2-3 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach der Gare den Hagelzucker schonend unter den Teig kneten. Danach aus dem Teig Stücke zu etwa 100 g portionieren. Die Teiglinge rund formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen. Anschliessend die Teiglinge zudecken und 30-40 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen. Alternativ kannst du das Blech auch 5-6 Std. in den Kühlschrank stellen und erst am nächsten Tag backen.(Übernacht Stückgare)

**Tip:****Historie:**

---

Eine Sammlung von Teige, die nicht nur zum Backen sind.  
Essen und Mehr

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://ddws.de/sonstige\\_teige:luetticher\\_waffeln?rev=1728733911](https://ddws.de/sonstige_teige:luetticher_waffeln?rev=1728733911)Last update: **12.10.2024 13:51**