Gaufres des Liège

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
100	g	Butter
1	Prise	Salz
50	g	Zucker
150	g	Milch
2		Eier
400	g	Weizenmehl T405
1	TL	Trockenhefe
150	g	Hagelzucker

Portionen: 8

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Milch, Eier, Mehl und Trockenhefe zugeben und zu einem Teig verrühren. Teig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Hagelzucker unterheben. Teig in 16 Portionen á ~60g aufteilen und rund schleifen.

In einem Waffeleisen für belgische Waffeln jeweils ca. 3 bis 4 Minuten ausbacken.

Waffeleisen

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:gaufres_de_liege?rev=1696999235

Last update: **2023/10/11 06:40**