

Informationen zur Sendung vom 27.02.2026

Lütticher Waffeln

Von Ulla Scholz

Zutaten für circa 12 Stück

500 g Mehl (Type 405) und etwas Mehl zum Formen
30 g frische Hefe
10 g Salz
1 Päckchen Vanillezucker
40 g brauner Zucker
20 g flüssiger Sauerteig (optional)
120 g Milch (zimmerwarm)
50 g Wasser
100 g Eier
200 g Butter (kalt)
150 g Perlzucker

Außerdem (optional)

200 g Sahne
Obst (frisch oder aus dem Glas) oder gefriergetrocknete Erdbeer- oder Himbeerstücke
Etwas Karamellsauce
100 g Puderzucker

Zubereitung

Die frische Hefe in handwarmem Wasser mit einem Löffel Zucker verrühren. Das Mehl in eine Küchenmaschine geben und in die Mitte eine Kuhle drücken. Die aufgelöste Hefe hineingießen, mit ein wenig Mehl bedecken und 15 Minuten gehen lassen.

Eier, brauner Zucker, Vanillezucker, Sauerteig und handwarme Milch zufügen. Alle Zutaten auf mittlerer Stufe verkneten. Die Butter in kleine Stücke schneiden und nach und nach – unter Rühren beziehungsweise Kneten – weitere fünf Minuten mit dem Teig vermischen. Die Schüssel abdecken und mindestens eineinhalb Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Damit die Waffeln später gleichmäßig karamellisieren, mit einem Kochlöffel den Hagelzucker im Teig gut verteilen. Anschließend mit einem Esslöffel circa 100 Gramm schwere Portionen abstechen. Dünn Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und mit den Händen das Teigstück zu einer Kugel formen (siehe Video). Alle Exemplare auf ein Blech setzen, abdecken und abermals bei Raumtemperatur circa eine halbe Stunde aufgehen lassen.

Währenddessen die Sahne schlagen und, wenn gewünscht, das Obst zubereiten.

Das Waffeleisen vorheizen und die einzelnen Teigkugeln nacheinander vier bis fünf Minuten golden backen. Die Zeit kann etwas variieren – wenn das Waffeleisen einmal angeheizt ist, geht das Backen später schneller.

Anrichten

Die Waffeln warm auf die Hand ohne Beigaben genießen oder mit Schlagsahne und Obst auf einem Teller als Dessert anrichten.

Informationen zur Sendung vom 27.02.2026

Lütticher Waffeln

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

500 g Mehl (Type 405) zu 0,99 Euro; 30 g frische Hefe zu 0,40 Euro; 1 Päckchen Vanillezucker zu 0,40 Euro; 40 g brauner Zucker zu 0,10 Euro; 20 g flüssiger Sauerteig (optional) zu 0,30 Euro; 120 g Milch zu 0,15 Euro; 2 Bio-Eier zu 0,80 Euro; 200 g Butter zu 1,30 Euro; 150 g Perlzucker zu 0,50 Euro; 100 g Puderzucker zu 0,20 Euro; 200 g Sahne zu 0,89 Euro; saisonales Obst oder getrocknete Beeren zu 2,00 Euro; Karamellsauce zu 0,50 Euro.

Pro Waffel ohne Beigaben circa 0,42 Euro.

Als Dessert mit Sahne, Karamellsauce und Obst circa 0,75 Euro.

Lütticher Waffeln

Am besten ist es, wenn man ein spezielles belgisches Waffeleisen verwendet. Die gibt es mittlerweile von vielen Herstellern preiswert zu kaufen. Wer kein Gerät kaufen möchte, wird mit Sicherheit bei Freunden, Verwandten oder Nachbarn fündig, die das Eisen ausleihen. Dazu dann gleich die Anmerkung, dass man das Gerät vor der Rückgabe immer gut reinigen sollte, da sich hier der karamellierte Zucker festsetzt. Das Eisen nach dem Backen wieder leicht erwärmen, damit sich diese Zuckerreste lösen. Man kann sie mit Haushaltspapier wegwischen. Immer darauf achten, dass karamellierter Zucker sehr heiß sein kann.

Der Hefeteig lässt sich über Nacht kaltstellen, wenn wir erst am nächsten Tag frisch backen möchten. Dabei beachten, dass der kalte Teig ein bis zwei Stunden vor dem Ausbacken wieder Raumtemperatur annehmen muss, damit er optimal aufgeht. Richtig glänzend und karamellartig werden die Waffeln, wenn wir die Teigbällchen vor dem Backen zusätzlich noch in Puderzucker wälzen. Allerdings schmecken diese gezuckerten Waffeln entsprechend süßer.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!