

Flämische - Waffeln 1

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
30	ml	Milch lauwarm
175	Gramm	Butter
1		Priese Salz
		Würfelzucker
4	Stücke	Orangen
2	Stücke	Eier ganze
4	Stücke	4 Eigelb
30	ml	Sahne
		Orangen-, Zitronen- oder Vanillezucker

Anleitung:

Das Mehl in eine 5 l fassende Schuessel geben und eine Mulde in die Mitte druecken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mehlmulde giessen und nach und nach mit dem Mehl verruehren. Den Teig mit einem Messer vom Schuesselrand abschaben, mit Pergamentpapier bedecken und an einem warmen Platz gehen lassen. Sobald der Teig sein urspruengliches Volumen etwa verdoppelt hat, die zerlassene Butter und eine Priese Salz hineinarbeiten. Die Wuerfelzuckerstuecke an der Schale der Orange reiben, die Stuecke zerdruecken und zusammen mit den beiden ganzen Eiern zum Teig geben. Den Teig gut durcharbeiten. Dann die geschlagene Sahne, das Eigelb und zum Schluss den Eischnee unter den Teig ziehen. Den Teig an einem warmen Platz noch einmal gehen lassen, bis er sein urspruengliches Volumen wiederum verdoppelt hat. In der Zwischenzeit das Waffeleisen bei niedriger Temperatur erhitzen. Sobald es heiss ist, mit einem Backpinsel etwas zerlassene, geklaerte Butter auf den Innenflaechen verstreichen. Die fertigen Waffeln nebeneinander auf ein Backblech, mit Pergamentpapier abdecken und im Backofen warm halten. Die warmen Waffeln mit Orangen-, Zitronen- oder Vanillezucker bestreuen, auf einem mit einer Serviette belegten Teller anrichten und servieren.