

Pekannuß - Sauerteig - Waffeln

Kategorien: Pikant, Waffeln, Hefe

Zutaten für: 8 Portionen

SAUERTEIGANSATZ

315	Gramm	Mehl	Mehl
2		Essl.	Zucker Zucker
1		Pack.	Trockenhefe Trockenhefe
500	ml	Warmes	Wasser
1/2		Teel.	Salz Salz

ZUSÄTZLICH

150	Gramm	Mehl	Mehl
250	ml	Wasser	Wasser (Oberflächenwasser)
250	Gramm	Mehl	Mehl
2		Teel.	Backpulver Backpulver
0,3		Teel.	Natron
1/2		Teel.	Salz Salz
1		Essl.	Zucker Zucker
1		Teel.	Getrockneter Salbei
1/2		Teel.	Cayennepfeffer
250	Gramm	Sauerteigansatz	
2		Eier;	leicht verquirlt
125	ml	Pflanzenöl	
375	ml	Milch	Milch Käse
125	Gramm	Pekannüsse;	geröstet und fei
30	Gramm	Pekannüsse;	geröstet
125	Gramm	Butter;	in Stücke zerteilt
185	Gramm	Honig	Honig

Anleitung:

Für den Sauerteigansatz alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und locker zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Dabei gelegentlich umrühren. Nach 2-3 Tagen Sauerteigansatz für die Waffeln abnehmen (Menge siehe Zutatenliste). In den Rest zusätzlich Mehl und Wasser einarbeiten und den Teigansatz in ein verschließbares Gefäß füllen. So läßt er sich unbegrenzt im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Pekannuß-Honig-Butter die Zutaten im Mixer oder in der Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für die Waffeln Mehl, Backpulver und Natron, Salz, Zucker, Salbei und Cayennepfeffer in einer großen Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel den Sauerteigansatz mit den Eiern, Öl und Milch verrühren. Die flüssige Mischung gründlich unter die Mehlmischung rühren, es dürfen keine Klümpchen entstehen. Die Pekannüsse einarbeiten.

Ein Waffeleisen erhitzen, mit Öl bepinseln und jeweils 80 ml Teig hineingeben. Die Waffeln etwa 3-5 Minuten von jeder Seite goldbraun backen und mit Pekannuß-Honig-Butter oder heißem Ahornsirup servieren.

Anmerkung: Die ersten Siedler verwendeten zum Backen anstelle von Hefe einen Sauerteigansatz, der aus Mehl und Wasser angerührt und in Holzfässern oder Porzellankruken vergoren wurde. Für die Zubereitung

Pekannuß - Sauerteig - Waffeln

(Fortsetzung)

der Waffeln muß der Sauerteig zwei bis drei Tage vorher angesetzt werden. Er ist dann allerdings unbegrenzt im Kühlschrank haltbar, vorausgesetzt, er wird immer wieder zu einem neuen Teig verarbeitet. Die Sauerteigwaffeln werden hier mit einer Pekannuß-Honig-Butter serviert, aber auch zu einer cremigen Vorspeise oder zu einem Meeresfrüchtesalat schmecken sie gut. Die Pekannuß-Honig-Butter hält sich zugedeckt bis zu einer Woche im Kühlschrank.