

Waffeln - Flaemische

Kategorien: Waffeln, Land, Flamen

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
30	Gramm	Frische Hefe Oder 1 Essloeffel Trockenhefe
300	ml	Lauwarme Milch
175	Gramm	Butter, zerlassen Salz
4	Stücke	Wuerfelzucker
2		Orangen
6		Eier, 4 Eigelb vom Eiweiss Getrennt Eiweiss steifgeschlagen
300	ml	Sahne, geschlagen Geklaerte Butter, zerlassen Orangen-, Zitronen- oder Vanillezucker

Anleitung:

DAS MEHL IN EINE 5 L FASSENGE SCHUESSEL GEBEN UND EINE MULDE IN DIE MITTE DRUECKEN. DIE HEFE IN DER LAUWARMEN MILCH AUFLOESEN, IN DIE MEHLMULDE GIESSEN UND NACH UND NACH MIT DEM MEHL VERRUEHREN. DEN RUEHRLOEFFEL BEISEITE LEGEN, 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 PRISE 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. DEN TEIG MIT EINEM SCHOEPFLOEFFEL AUF EINE SEITE DES WAFFELEISENS GEBEN, DAS EISEN SCHLIESSEN UND WENDEN, DAMIT SICH DER TEIG AUCH AUF DER ZWEITEN EISENSEITE VERTEILEN KANN. DAS WAFFELEISEN BEI SCHWACHER HITZE AUF DIE KOCHSTELLE SETZEN. WENN DIE WAFFELN NACH ETWA 3 MINUTEN AUF EINER SEITE GOLDGELB SIND, DAS WAFFELEISEN UMDREHEN UND DIE WAFFEL AUF DER ZWEITEN SEITE GOLDGELB BACKEN. DIE WAFFEL SOFORT AUS DEM EISEN HERAUSNEHMEN UND DIE KANTEN MIT EINER SCHERE GLATTSCHNEIDEN. DIE FERTIGEN WAFFELN NEBENEINANDER AUF EIN BACKBLECH, MIT PERGAMENTPAPIER ABDECKEN UND IM BACKOFEN WARM HALTEN. DEN VORGANG WIEDERHOLEN, BIS DER TEIG AUFGEBRAUCHT IST. DIE WARMEN WAFFELN MIT ORANGEN-, ZITRONEN- ODER VANILLEZUCKER BESTREUEN, AUF EINEM MIT EINER SERVIETTE BELEGTEN TELLER ANRICHTEN UND SERVIEREN.