

Lütticher Waffeln mit Limetten-Blaubeer-Sauce

NIVEAU



Zutaten für etwa 12 Waffeln

400 g Mehl
200 ml Milch, lauwarm
200 g Hagelzucker
2 g Salz
200 g weiche Butter
3 Eier
1/2 Teelöffel gemahlene Vanille
1 Teelöffel Zucker
30 g Frischhefe

Für die Sauce

400 g Blaubeeren
100 g Zucker
100 ml Wasser
2 Bio-Limetten (Saft und Schale)
frische Blaubeeren, Puderzucker und Ahornsirup zum Garnieren

- 1 -

Alle Zutaten für den Teig einige Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie die gleiche Temperatur annehmen.

- 2 -

Lauwarme Milch mit Vanille, 1 TL Zucker und zerbröselter Hefe anrühren und etwa 20 Minuten stehen lassen, bis die Hefe zu schäumen beginnt. Danach Eier unter die Milchmasse rühren.

- 3 -

Salz und Mehl vermengen, dann langsam die Eier-Milch-Hefemasse unter das Mehl rühren. So lange kneten, bis eine homogene Masse entsteht, dann die Butter in Stückchen zugeben, und so lange kneten, bis die Masse weich und geschmeidig ist. Etwa 45-60 Minuten im Warmen gehen lassen, dann den Hagelzucker unterheben.

- 4 -

Währenddessen die Blaubeeren waschen. Limette heiß waschen und Schale abreiben. Zucker und Wasser in einem Topf vorsichtig erhitzen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Wenn der Zucker goldbraun und geschmolzen ist, die Blaubeeren, die Limettenschale und Saft zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Masse andickt. Danach noch mit Limettensaft und Zucker abschmecken, bis das gewünschte Verhältnis von Süße und Säure erreicht ist.

- 5 -

Für die runde Form je 2 EL Teig mittig auf die Heizplatte geben. Dann den Deckel schließen und etwa 3-4 Minuten backen.

- 6 -

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben und mit Blaubeersoße, Ahornsirup und frischen Beeren garnieren.