

Lütticher Waffeln mit Vanillesauce



Einkaufsliste:

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
330g Mehl
170ml lauwarme Milch
50g Rohrohrzucker
1 Ei
60g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben
150g Hagelzucker
1EL Butter zum Einfetten des Waffeleisens

Für die Vanillesauce

1 Vanilleschote oder 2TL getrocknete, gemahlene Vanille
1 Eigelb
220ml Milch
120ml Sahne
1EL Mehl
1EL Speisestärke
50g Zucker

Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, Butter und Zucker in eine zweite Schüssel geben und cremig schlagen. Mehl sowie Hefegemisch hinzugeben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Nun den Hagelzucker hinzugeben, kurz noch einmal durchkneten und dann das Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen.

Esslöffel große Bällchen in die Mitte des leicht mit Butter eingefetteten Waffeleisens geben, das Waffeleisen nur leicht zuklappen, nicht fest zu drücken und 6-10 Minuten (je nach Größe und Waffeleisen) goldbraun backen.

Für die Vanillesauce 200 ml Milch und Vanillemark sowie ausgekratzte Schote in einen Topf geben und aufkochen. In eine Schüssel das Eigelb, Zucker, Mehl, Speisestärke und 20ml Milch geben und verquirlen bis die Masse cremig ist und sich der Zucker sowie Speisestärke und Mehl aufgelöst haben. Sobald die Milch kocht, Milch von der Kochstelle nehmen und die Eigelb-Masse unter ständigem Rühren in die Milch geben,iterrühren. Nach etwa 1 Minute die Sauce auf die Kochstelle stellen, ständig rühren und kurz aufkochen lassen bis die Masse deutlich eindickt, weiter verquirlen. Zum Schluss die Sahne unterrühren. Entweder sofort servieren oder die Sauce direkt mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren kurz umrühren.