

Lütticher Kakao Waffel

Zubereitung

(bezogen auf 1000g Backmischung)

1. Backmischung in eine Rührschüssel geben
2. 240g weiche Butter oder Margarine und ca. 250ml lauwarme Milch zufügen
3. Mit einem Teigrührgerät oder Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten, so dass der Teig sich ohne zu kleben aus der Schüssel löst. (ca. 5 min). Beachten Sie bitte, dass der Lütticher Waffelteig nicht flüssig sein soll, sondern eine eher festere Konsistenz hat.
4. Ihr Teig ist nun Backfertig
5. Teigmenge portionsweise entnehmen und im belgischen Waffeleisen backen

Tipp: Übrig gebliebenen Teig im Kühlschrank lagern oder einmalig einfrieren