



Viel Süßes und Gutes kommt auch aus ... Belgien ...
... nämlich die exquisite, gourmetisch-galaktische,
köstlich süsse, einmalig leckere ...

Lütticher Waffel (Gaufre de Liège)

(nicht zu verwechseln mit der „Belgischen oder Brüsseler Waffel“)



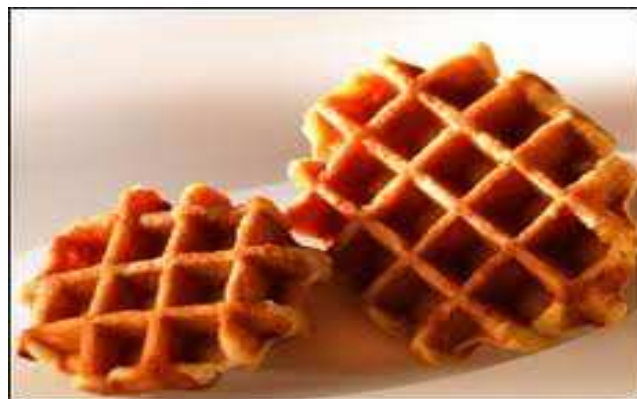
Dieser warme süsse Snack stammt aus der Stadt gleichen Namens, Lüttich, der fünftgrössten Stadt des Landes in der Provinz Flandern mit einer Bevölkerung von ca. 180'000 Menschen. Diese haben Basel eines voraus: Die Lütticher Waffel! Belgien ist ja nicht nur bekannt wegen seinen Pralinen und Pommes Frites sondern eben auch wegen seiner Brüsseler und Lütticher Waffel. Die Lütticher Waffel ist an fast jeder Strassenecke erhältlich! Waffeln im Allgemeinen gibt es seit dem Mittelalter, wo sie eine religiöse Funktion hatten. Die Lütticher Waffeln gehen auf das 18. Jahrhundert zurück. Nach einer Geschichte stammt ihr Name von einem Lütticher Fürsten. Dieser beauftragte seinen Koch, einen Kuchen zuzubereiten. Der Koch mischte Zucker in den Teig und schnitt ihn in gleich grosse Stücke. Der Vanillegeruch, der beim Backen entstand, lockte den Prinzen in die Küche. Die entstandenen Waffeln wurden sein Lieblingsgericht. Er sollte nicht der einzige bleiben, denn die Waffel wurde in der Region um Lüttich und in ganz Belgien schnell sehr beliebt.

Die Spezialität der Lütticher Waffel ist der belgische Perlzucker, auch Hagelzucker genannt. Dieser besteht aus 100% reinem Zucker. Es schmilzt nur die äusserste Schicht des Zuckers und ist nicht mit Hagelzucker aus anderen Ländern vergleichbar. Der Perlzucker wird dem Teigling bei der Produktion beigegeben. Dieser karamellisiert beim Backen und erzeugt so seinen herrlichen Duft. Charakteristisch für die Waffel sind auch die Form und das Aroma. Die Lütticher Waffel ist kleiner, süsser und kompakter als die „Belgische oder Brüsseler Waffel“. Auch die unregelmässig geformten Lütticher Waffeln bestehen aus Hefeteig und haben das Wabenmuster.

Die Lütticher Waffel wird als Teigling aus Belgien tiefgefroren importiert und besteht aus diesen Zutaten: Milch, Weizenmehl, Zucker, Pflanzenfett, Wasser, Eier, Hefe, Salz, Sojaletzithin, Vanillin, Pluspan.



Die Teiglinge werden in einem professionellen Waffeleisen gebacken, damit diese nachher so auf dem Teller landen:



Die Waffel wird prinzipiell nature gegessen, kann aber auch mit diesen Zutaten genossen werden: Apfelmus, Zimt, Schoggicrème, Nutella, Vanillecrème, Konfitüre, Puderzucker, Glacé, Fruchtsalat, Schlagrahm, Eierlikör, Grand Marnier, Toppings, Ahornsirup etc.

Wie kommen Sie in den Genuss einer Lütticher Waffel?

Buchen Sie die Waffeloase als Party-Service oder als Catering! Wir kommen mit einem professionellen Waffeleisen, den Teiglingen, den Zutaten und je nach Lage vor Ort mit zusätzlicher Infrastruktur. Gerne offerieren wir einen Pauschalpreis.

WAFFELOASE wird Ihnen präsentiert von:

Waffeloase
Victor Dreher
Postfach 552
4123 Allschwil

Fon 079 880 92 83
info@waffeloase.ch
www.waffeloase.ch
Fax 061 302 76 01