



Viel Süßes und Gutes kommt auch aus ... Belgien!

Nämlich die einmalig leckere ...

Lütticher Waffel (Gaufre de Liège)

mit Zuckerstückchen als warmer oder kalter Snack!!!

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



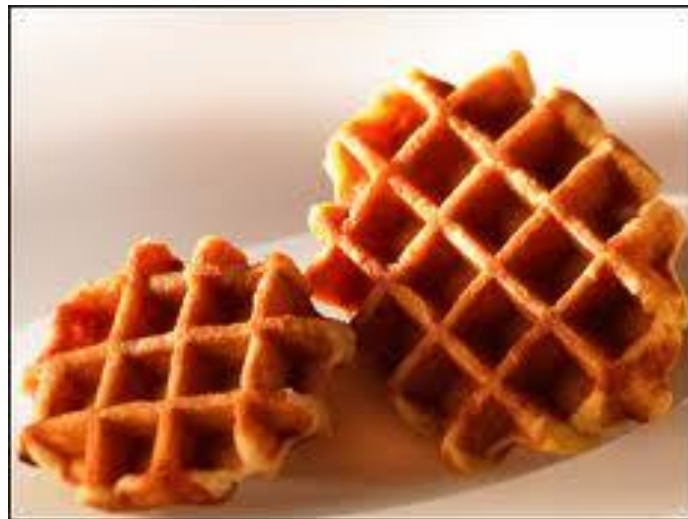
Dieser warme süße Snack stammt aus der Stadt gleichen Namens, Lüttich, der fünftgrößten Stadt des Landes in der Provinz Flandern mit einer Bevölkerung von ca. 180'000 Menschen. Diese haben Basel eines voraus: Die Lütticher Waffel! Belgien ist ja nicht nur bekannt wegen seinen Pralinen und Pommes Frites sondern auch wegen seiner Brüsseler und Lütticher Waffel. 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“. 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:

WEIZENMEHL, Zucker, gesalzene Margarine (pflanzliches Fett [Palm], Wasser, Speisesalz, Emulgatoren [SOJALECITHIN, Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren], Säuerungsmittel [Citronensäure], natürliche Aromen), Wasser, EIER (Bodenhaltung), Hefe, Speisesalz, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Aroma. Kann Spuren von MILCH enthalten. Bruttogewicht ca. 120 Gramm, Nettogewicht nach dem Backen ca. 105 Gramm.

Die Teiglinge werden in einem Haushalts-Waffeleisen gebacken und landen dann so auf dem Teller:



Die Waffel wird prinzipiell nature und warm gegessen. Aber auch kalt lässt sie sich geniessen. Man kann sie sich zusätzlich u.a. mit diesen Zutaten schmecken lassen: Apfelmus, Zimt, Schoggi- und Vanillecrème, Nutella, Konfitüre, Puderzucker, Glacé, Fruchtsalat, Schlagrahm, Eierlikör, Grand Marnier, Toppings, flüssige Schokolade, Konfitüre, Glacé, Ahornsirup etc.

Waffeloase - c/o Victor Dreher - Goldbachweg 8 - 4058 Basel

www.waffeloase.ch - Fon 079 880 92 83 - info@waffeloase.ch