

Sauerteigwaffeln - unsere allerliebsten Waffeln

Für ca. 10-12 Waffeln aus dem belgischen Waffeleisen

Teig

- 250g Weizenmehl T405/T550
- 80g Sauerteig (ich: 60g flüssigen Sauerteig + 20g Lievito Madre)
- 75g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/4 TL Salz
- 3 Eigelb
- 275ml Vollmilch
- 70g Butter
- 3 Eiweiß
- 15g Zucker

Topping

- 125g Mascarpone
- 1 gehäufter EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- Abrieb einer Drittel Bio-Zitrone
- evtl. Schuss Milch, Sahne o.ä.

Außerdem:

- Ahornsirup
- optional etwas Puderzucker oder Schokoladenstreusel
- 1 Banane oder frische Beeren

Anleitung:

Mehl, Sauerteig, 75g Zucker, Vanilleextrakt und Salz und Milch in einer Schüssel miteinander verkneten, bis eine einheitliche Masse entsteht. Die Eier trennen und das Eiweiß abdecken und in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe zur Teigmasse geben und unterkneten. Den Teig für insgesamt mindestens zehn Minuten verkneten, dann nach und nach die Butter dazugeben und weitere fünf Minuten verkneten. Den Teig abdecken und für ca. zwei bis drei Stunden bei warmer Umgebungstemperatur (25-30 °C) oder für vier bis fünf Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Nach Ende der Gehzeit das Eiweiß mit den 15g Zucker steif schlagen und in drei Portionen unter die Teigmasse heben. Die Mascarpone mit den restlichen Zutaten für die Creme mit dem Rührgerät aufschlagen, eventuell einen ganz kleinen Schuss Milch, Sahne, Sauerrahm o.ä. dazugeben, damit die Creme etwas weicher wird.

Waffeln ausbacken und mit der Mascarponecreme, etwas Ahornsirup und Obst nach Wahl garnieren.