



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

Nämlich die einmalig leckere ...

Lütticher Waffel (Gaufre de Liège)

... als kalter oder warmer Snack

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



Dieser süsse Snack stammt aus Lüttich, der fünftgrössten Stadt des Landes 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 an fast jeder Strassenecke erhältlich sind!

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.

Das Spezielle an der **Lütticher Waffel** (Gaufre de Liège) ist der belgische Perlzucker, auch Hagelzucker genannt. Dieser besteht aus 100% reinem Zucker. Der Perlzucker wird dem Teigling bei der Produktion beigegeben. Dieser karamellisiert beim Backen und erzeugt so seinen herrlichen Duft. Die unregelmässig geformte **Lütticher Waffel** besteht aus Hefeteig, hat ein Wabenmuster und ist kleiner und kompakter als die „Belgische oder Brüsseler Waffel“ (Rührteig).

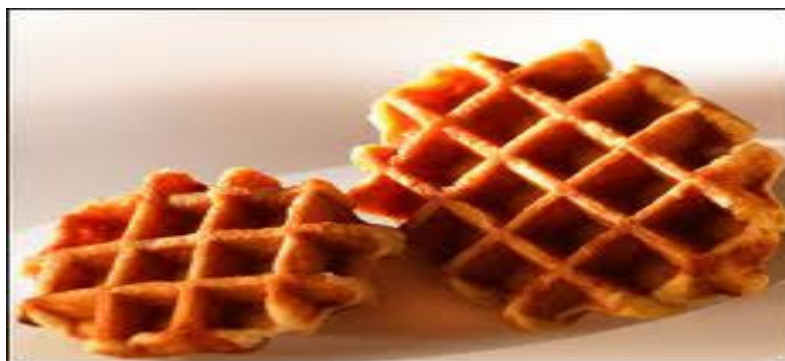
ZUTATEN: WEIZENMEHL, Margarine [Palmfett, Wasser, Salz, Emulgatoren (SOJA-Lecithin, Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Zitronensäure), natürliche Aromen], Zucker, EIER (Bodenhaltung), Hefe, Pflanzenöle (Raps, Palm), Molkepulver (MILCH), Dextrose, GLUTEN von WEIZEN, Emulgatoren: (E482, Lecithin), Laktose (MILCH), Verdickungsmittel (E412), MILCH-Protein, Aromastoffe, Behandlungsmittel Mehl (Hydrochlorid, Vitamin C), Amylase, SOJA-Lecithin, Salz, Farbstoff: Beta-Carotin, Xylanase (WEIZEN).

Bruttogewicht 120 Gramm, Nettogewicht nach dem Backen ca. 105 Gramm.

PRODUKTION: Die Original **Lütticher Waffel** wird in Belgien produziert und als tiefgekühlter Teigling in die Schweiz geliefert und hier gebacken.

VERTRIEB: BEBBI SWEETS. **DESIGN/LOGO:** BEBBI SWEETS. In Zusammenarbeit mit dem Bürgerspital, Grafisches Zentrum, Basel.

Zum Backen reicht ein Haushalts-Waffeleisen. Nach dem Backen landen die Teiglinge so auf dem Teller:



Dieser süsse Snack schmeckt am besten warm direkt vom Waffeleisen. Er kann aber auch im Backofen oder in der Mikrowelle gewärmt oder kalt gegessen werden. Die Waffel wird prinzipiell nature gegessen. Man kann sie u.a. mit diesen Zutaten geniessen: Apfelmus, Zimt, Nutella, Konfitüre, Puderzucker, Glacé, Fruchtsalat, Schlagrahm, Eierlikör, Grand Marnier, Ahornsirup etc.

WAFFELOASE - Victor Dreher - Goldbachweg 8 - 4058 Basel

www.waffeloase.ch - Fon 076 661 01 32 - info@waffeloase.ch