

## Lütticher Waffeln (*aus Belgien*)

400g Weizenmehl,  
4EL Sojamehl,  
½ Tüte Trockenhefe,  
1 Prise Salz                      und  
50g Zucker                        vermischen.  
100g Margarine                 und  
250ml Sojamilch (*lauwarm*)   dazugeben und verkneten. Den Teig ca. 40 Minuten  
an einem warmen Ort gehen lassen.  
Den Teig nochmals kneten und  
140g Perlzucker                 unterheben. Den Teig in kleine Kugeln teilen  
(*ggf. mit etwas Mehl, da der Teig sehr klebrig ist*).  
Belgisches Waffeleisen vorheizen und die Teigportionen  
nacheinander ca. 5 Minuten backen.  
Die Waffeln warm mit Puderzucker, Schokoladenüberzug, Sahne oder Beeren servieren.

***Ergibt: 6 Waffeln***

***Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten***

***Backzeit: ca. 30 Minuten (5 per Stück)***

***Ruhezeit: ca. 40 Minuten***