

Süße Bierwaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Dessert

Gebaeck

1 kg Weizenmehl
250 g Zucker
2 ts Salz
250 ml Milch
1 pk Hefe
175 g weiche Butter
4 tb Sonnenblumenöl
1 tb Orangenblütenwasser
6 Eier
200 g Creme fraiche

Mehl zu einem Haufen in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. 150 g Zucker und das Salz dazugeben.

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und in die Vertiefung gießen. 125 g Butter, Öl, Orangenblütenwasser und 4 Eier hinzufügen. Zunächst mit dem Knetvorsatz des Handmixers, dann mit den Händen zu einem Teig kneten. Eine Kugel formen, diese 1 Stunde in der abgedeckten Schüssel gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten, mehrmals auf den Tisch schlagen, erneut zu einer Kugel formen und 2-3 Stunden aufgehen lassen.

Den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft: 220°). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 4 Portionen aufteilen und nacheinander die Fladen fertigen: Jede der Portionen auf der bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn und rund ausrollen, so dass die Scheibe gerade aufs Backblech passt. Auf das Blech legen. Rundum ungefähr 1 cm nach innen klappen, so dass ein Rand entsteht.

Für den Guss 2 Eier, Creme fraiche, 50 g sehr weiche Butter und 100 g Zucker verquirlen. Auf jeden Fladen 1/4 der Masse gießen. Auf der zweitobersten Schiene 6-8 min backen. Lauwarm schmecken die Fladen ("Gallettes") am besten.

Tip: Orangeblütenwasser in der Apotheke bestellen oder in Orientläden kaufen. Gallettes, die nicht sofort gegessen werden, noch lauwarm einfrieren.