

DAS XXL **WAFFEL** REZEPTBUCH

123 köstliche und abwechslungsreiche Waffel Rezepte
zum einfachen Nachmachen mit dem Waffeleisen!

Von süß bis herzhaft über vegan
(inkl. Beilagen, Soßen + Nährwertangaben)

Richtig leckeres Essen, jeden einzelnen Tag! Mit Yummy Kitchen wird das so einfach wie nie zuvor, denn hier findet die ganze Familie eine unendliche Vielfalt an neuen Lieblingsgerichten, die sich dank der einfachen Anleitungen kinderleicht zubereiten lassen!

Ob schnelle Gerichte für Zwischendurch, große Dinnerpartys oder für besondere Ernährungsweisen. Yummy Kitchen hat das passende Kochbuch gezielt für Sie geschrieben, damit Sie sich durch unsere langjährige Erfahrung keine Gedanken mehr um das Wie und Was machen müssen, sondern einfach drauf los schlemmen können.

Erleben Sie kulinarische Köstlichkeiten aus der ganzen Welt und entdecken Sie jetzt neue Sphären des Geschmacks!

Yummy Kitchen zaubert Ihnen garantiert ein breites Lächeln ins Gesicht 😊

Originale Zweitaufgabe 2022

Copyright © by Yummy Kitchen

Independently published | ISBN: 9798361623297

Druck/Auslieferung: Amazon oder eine Tochtergesellschaft

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise verboten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden



Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen! Als Dankeschön dafür, dass Sie unser Buch erworben haben, möchten wir Ihnen eine kleine Freude machen.

Daher erhalten Sie von uns ein weiteres **Buch völlig kostenlos!**

Dieser köstliche Saisonkalender to go verschafft Ihnen ganz einfach den Überblick, wann welche Leckereien in Garten und Natur gerade genussreif sind, und hat zugleich eine fantastisch köstliche Idee zum Haltbarmachen parat. Von knusprigen Grünkohl-Chips über fein eingekochte Champignons bis hin zu verführerisch süß fermentiertem Rhabarber fangen Sie herrliches Geschmacksglück nachhaltig und saisongerecht ganz einfach im Glas ein und können künftig jederzeit für einzigartige Geschmackserlebnisse sorgen. Das Beste daran ist, dass Sie diesen Kalender unkompliziert in die Tasche stecken können und so in jedem Moment die leckeren Geschenke von Mutter Natur im optimalen Reifegrad pflücken. Mit diesem Buch erstellen Sie den perfekten Jahresplan für Dörren, Einmachen und Fermentieren, profitieren von günstiger Saisonware und bringen außerdem kinderleicht mehr Nachhaltigkeit in den Alltag.

Hier geht's zu Ihrem Gratis Geschenk:



<http://nachhaltig.booksworld-verlag.de>

- 1. Öffne die Kamera-App und richte diese auf den QR-Code**
- 2. Klicke auf den angezeigten Link und schon wirst Du auf die Website weitergeleitet**

Vorwort

Waffeln machen glücklich, wussten Sie das? Wer kennt sie nicht, diese duftenden, weichen oder knusprigen, schön gemusterten kleinen Backwerke. Der Duft, der beim Backen schon das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Das ungeduldige Warten, bis endlich die nächste Waffel frisch aus dem Waffeleisen auf dem Teller landet.

Die Erfindung der Waffel, die weit ins 9. Jahrhundert zurückdatiert, nahm ihren Weg von der reinen Festtagsbäckerei, die oft nur adeligen und hochgestellten Personen vorbehalten war, bis in unsere moderne Zeit, in der die Waffel eine neue Beliebtheit bei Alt und Jung erreicht hat. Cafés und Gaststätten spezialisieren sich auf wundervolle Kreationen, auf Jahrmärkten sind die Waffelstände nicht wegzudenken und in den privaten Haushalten gehört (mindestens) ein Waffeleisen zur Grundausstattung. Nicht nur in Deutschland werden die kleinen Herzen oder Rechtecke geliebt, auch in unseren Nachbarländern und international hat die Waffel ihre festen Freunde, wie Sie an den Rezepten sehen werden.

Sie kennen sicherlich diese Herzwaffeln aus Kindertagen – aus Rührteig gebacken, mit Puderzucker bestreut und warm auf die Hand? Vielleicht sind diese die ersten, die Ihnen einfallen, und genau diese klassischen Rezepte werden Sie hier auch finden, die Basics sozusagen. Doch lassen Sie sich beim Stöbern von knusprigen, herzhaften, geformten und gefüllten Waffeln verführen! Sie werden staunen, wie vielfältig dieses Gebäck sein kann. Immer lecker, immer frisch, immer für eine Überraschung gut!

Egal, ob Sie für einen Kindergeburtstag backen, ein Dessert mit Wohlfühlfaktor servieren oder eine Waffeltorte zum nächsten Fest gestalten – hier können Sie Ihre Kreativität ausleben. Haben Sie erst einmal die Grundlagen der Waffelbäckerei erfahren und ausprobiert, werden Sie ganz sicher experimentieren wollen. In jeder Familie gibt es die Klassiker, die „immer gehen“. Aber Sie werden sehen, dass auch neue und unbekannte Rezepte ihre Anhänger finden. Vielleicht wird es dann bei Ihnen auch, wie in Schweden, einen „Tag der Waffel“ geben – oder Ihre Rezepte werden immer wieder nachgefragt und kopiert!

Ich wünsche Ihnen beim Nachbacken ganz viel Spaß – und vergessen Sie nicht: Die erste und die letzte Waffel ist immer für Sie!

Guten Appetit!

INHALT

Vorwort

Einleitung 1

Süßes 4

Weiche Waffeln 5

Einfache Herzchenwaffeln 6

Vanillewaffeln 7

Zweierlei Miniwaffeln 8

Kuhflecken-Waffeln mit Karamellsahne 9

Brownie-Waffeln mit Kokos-Swirl 10

French Toast-Waffeln mit Mascarpone-Creme 11

Schokoladenwaffeln mit Erdnussbutter-Karamell und Banane 12

Kartoffel-Mohn-Waffeln mit Lemon Curd 13

Apfel-Buttermilch-Waffeln 14

Biskuit-Waffeln 15

Bananen-Waffeln 16

Joghurt-Vanille-Waffeln 17

Schmand-Waffeln 18

Süße Waffeln, eifrei 19

Vollkornwaffeln mit Haferflocken, zuckerfrei 20

Kokoswaffeln 21

Zitronen-Waffeln 22

Nuss-Nugat-Sandwichwaffeln 23

Haferflockenwaffeln mit Preiselbeersahne 24

Nusswaffeln 25

Butter-Zimt-Waffeln 26

Milchreis-Waffeln 27

Bienenstich-Waffeln (15 Portionen) 28

Lebkuchen-Waffeln nach Elise (25 Portionen) 29

Bubble-Waffeln mit Mascarpone-Creme 30

<i>Croissant-Waffeln</i>	32
<i>Rübli-Waffeln</i>	33
<i>Mandelwaffeln mit Amaretto-Sahne</i>	34
Knusprige Waffeln	35
<i>Knusprige Herzwaffeln</i>	36
<i>Knusprige Waffeln ohne Milch</i>	37
<i>Zimtwaffeln nach Großmutter Mitzis Rezept</i>	38
<i>Knusperwaffeln</i>	39
<i>Friesische Waffeln</i>	40
<i>Ostfriesische Hungerkuchen</i>	41
Belgische Waffeln	42
<i>Original belgische Waffeln (mit Hefe)</i>	43
<i>Original belgische Waffeln (ohne Hefe)</i>	44
<i>Belgische Waffeln aus Rührteig</i>	45
<i>Original Lütticher Waffeln</i>	46
<i>Bananenwaffeln (ohne Zucker)</i>	47
<i>Buttermilch-Waffeln</i>	48
<i>Kürbis-Waffeln mit Honig-Zimt-Butter</i>	49
<i>Belgische Waffeln mit Hefe und Quark</i>	50
<i>Cheesecake-Waffeln</i>	51
<i>Kleine Waffelhappen</i>	52
<i>Brownie-Waffeln</i>	53
<i>Belgische Waffeln mit Schokolade</i>	54
<i>Walnuss-Waffeln mit Ahornsirup und Eis</i>	55
Beilagen und Soßen	56
<i>Vanillesoße</i>	57
<i>Schokoladensoße</i>	58
<i>Karamellsoße</i>	59
<i>Erdnussbutter-Karamell</i>	60
<i>Lemon Curd</i>	61
<i>Heiße Kirschen</i>	62
Pikantes	63

<i>Einfache herzhafte Waffeln mit Quark-Dip</i>	64
<i>Pizza-Waffeln</i>	65
<i>Pizza Calzone aus dem Waffeleisen</i>	66
<i>Süßkartoffel-Waffeln mit Avocado-Creme und Ei</i>	67
<i>Zucchini-Waffeln mit Feta</i>	68
<i>Spinatwaffeln mit Lachs und Avocado</i>	69
<i>Flammkuchen-Waffeln</i>	70
<i>Appetit-Happen mit Tomaten und Räucherforelle</i>	71
<i>Appetit-Happen mit Tomaten und Räucherforelle</i>	72
<i>Waffel-Burger mit Zwiebeln, Champignons und Bacon</i>	73
<i>Waffel-Sandwich mit Schinken und Käse (4 Portionen)</i>	75
<i>Kartoffel-Waffeln mit Frischkäse-Dip</i>	76
<i>Süßkartoffel-Parmesan-Waffeln</i>	77
<i>Mac 'n' Cheese-Waffeln (Makkaroni-Käse-Waffeln)</i>	78
<i>Kartoffelpuffer aus dem Waffeleisen</i>	79
<i>Speckwaffeln mit Apfel-Chutney</i>	80
<i>Lauch-Schinken-Käsewaffeln</i>	81
<i>Sauerkraut-Waffeln mit Speck</i>	82
<i>Herzhafte Sauerteig-Waffeln mit Kräuterquark</i>	83
<i>Kartoffel-Käse-Waffeln mit Avocado-Dip (ohne Mehl)</i>	84
<i>Möhren-Waffeln mit Lachs und Kräutercreme</i>	85
<i>Hot-Dog-Waffeln</i>	86
<i>Pfälzer Grumbeere-Waffeln (Kartoffel-Waffeln mit Hefe)</i>	87
<i>Omelett aus dem Waffeleisen</i>	88
<i>Gefüllte Kartoffelwaffeln</i>	89
<i>Gratinierte Käsewaffeln</i>	90
<i>Knusprige Kartoffeltaler</i>	91
<i>Kohlrabi-Waffeln</i>	92
<i>Tomate-Mozzarella-Waffeln</i>	93

Formwaffeln 94

Hörnchen und Hippen 95

<i>Knusprige Eiswaffeltüten</i>	96
<i>Schoko-Eiswaffeln</i>	97

<i>Klassisches Rezept für Hippen</i>	98
Essbares Geschirr	99
<i>Waffelschalen für Desserts</i>	100
<i>Käse-Waffelschalen 1.</i>	101
<i>Käse-Waffelschalen 2.</i>	102
<i>Waffelschalen für Deftiges</i>	103
Internationales	104
<i>Holländische Stroop-Waffeln</i>	105
<i>Norwegische Waffeln (Vafler)</i>	106
<i>Skandinavische Zimtschnecken-Waffeln</i>	107
<i>Amerikanische Frühstückswaffeln</i>	108
<i>Italienische Waffelröllchen mit Ricotta</i>	109
<i>Spanische Churros-Waffeln mit Zimt und Zucker</i>	110
<i>Hongkong-Bubblewaffeln (Grundrezept)</i>	111
<i>Karibische Pina-Colada-Waffeln</i>	112
<i>Russische Buchweizen-Waffeln</i>	113
<i>Tschechische Oblaten-Torte</i>	114
<i>Orientalische Waffeln mit Rosensahne</i>	115
<i>Falafel-Waffeln mit Joghurt-Dip</i>	116
<i>Waffel-Brot auf indische Art</i>	117
Festliches und Partytaugliches	118
<i>Aprikosen-Waffeltorte mit Honig, weißer Schokolade und Krokant (10 Portionen)</i>	119
<i>Waffeltorte à la Schwarzwälder Kirsch (10 Portionen)</i>	120
<i>Erdbeertorte mit Frischkäse (10 Portionen)</i>	121
<i>Blätterteig-Waffel-Törtchen</i>	122
<i>Waffeln am Stiel (Waffel-Pops)</i>	123
<i>Domino-Waffeln (10 Portionen)</i>	124
<i>Fliegender Teppich aus 1001 Nacht (Baklava-Waffeln)</i>	125
<i>Küchlein im Waffelbecher</i>	127
<i>Koala-Drivers</i>	128
<i>Grüne Waffeltorte mit Lachs und Frischkäse (10 Portionen)</i>	129
Glutenfrei, laktosefrei, Low Carb und vegan	131

<i>Kakaowaffeln mit Vanillesoße (vegan)</i>	132
<i>Apfel-Dinkel-Waffeln (vegan)</i>	133
<i>Zimtwaffeln mit Punschkirschen (glutenfrei, laktosefrei)</i>	134
<i>Süße Dinkelwaffeln (vegan)</i>	135
<i>Einfache Waffeln (Paleo-Ernährung geeignet, bei Diabetes Typ II)</i>	136
<i>Kürbiswaffeln (Paleo-Ernährung geeignet, bei Diabetes Typ II)</i>	137
<i>Süße Waffeln (Low Carb)</i>	138
<i>Hackfleisch-Waffeln (Low Carb)</i>	139
<i>Belgische Waffeln ohne Mehl (glutenfrei)</i>	140
<i>Waffel-Sandwich mit Pesto, Käse und Tomaten (vegan)</i>	141
<i>Zucchini-Waffeln (glutenfrei, ohne Mehl)</i>	142
 Lexikon der wichtigsten Begriffe und Abkürzungen	 143
 Quellen	 151

Einleitung

Waffeln backen ist eigentlich ganz einfach. Der Teig ist schnell aus wenigen Zutaten gerührt oder geknetet und das Backen erledigt das Waffeleisen. Außer dass man jede Waffel einzeln backen muss und somit ein wenig Geduld und Zeit benötigt, ist es wirklich ein eher unkompliziertes Backen, das auch und vor allem mit Kindern viel Spaß macht. Je nach den dazu gereichten Zutaten wie Obst, Eis, Sahne oder anderen leckeren Sachen wird aus diesen einfachen Teilchen optisch und geschmacklich spektakuläres Naschwerk. Ich möchte Sie in diesem Buch mit vielfältigen und abwechslungsreichen Rezepten dazu anregen, das Waffeleisen nicht nur alle paar Wochen aus dem Schrank zu holen, sondern zu einem oft genutzten Bestandteil Ihrer Küchenausstattung zu machen. Sie werden sehen: Waffeln sind eben mehr als nur Naschwerk. Bevor wir ans Backen gehen, hier noch ein paar Worte über die Ausstattung und Grundsätzliches.

Das Waffeleisen

Backte man in früheren Zeiten die Waffeln auf Feuer zwischen flachen eisernen Platten, die oft noch handwerklich wunderschön graviert waren und den Waffeln ganz individuelle Muster verliehen, so überwiegen heute elektrische Waffeleisen. Die Auswahl ist hier riesig: Herzchenformen, belgische rechteckige und runde Formen, Doppelformen, schwenkbare und für die Gastronomie geeignete Eisen. Sie können wählen zwischen fest eingebauten Backplatten oder auswechselbaren, antihafbeschichteten und gusseisernen. Vom Preis geht es von 20 € aufwärts bis 1.000 €. Bei der Fülle ist es oft schwer, sich bei der Anschaffung richtig zu entscheiden. Hierzu ein paar Tipps:

Lesen Sie sich schlau, am besten auf mehreren Vergleichstest-Seiten. Wenn Sie Ihren Bedarf kennen, ist es schon ein wenig einfacher auszuwählen: Sind Sie eher der „Ab-und-zu-gibt’s-mal-ne-Waffel“-Typ, dann brauchen Sie nicht wirklich ein gastrotaugliches Gerät. Backen Sie aber leidenschaftlich gerne und viele Waffeln für mehr als 2 Personen, dann lohnt sich die Anschaffung eines Doppelform-Eisens, auch in gehobener Qualität. Achten Sie beim Lesen von Testberichten und Nutzerbewertungen darauf, ob das Backergebnis als gut bis sehr gut eingestuft wird. Bewertungen über die Optik des Waffeleisens oder solche, die nur das ausgepackte Gerät bewerten, ohne praktischen Test, sind eher irrelevant. Wichtig ist, dass die fertige Waffel gleichmäßig durchgebacken ist und man sie ohne Anhaften aus der Form lösen kann. Auch die Backzeit kann je nach Gerät unterschiedlich sein.

Da die Auswahlkriterien für jeden anders sind, kann ich Ihnen nur die wichtigsten Empfehlungen mitgeben:

- Benutzen Sie ein „sehr gut“ bis „gut“ getestetes Eisen.
- Achten Sie auf eine hochwertige Antihaftbeschichtung – das spart Fett und erleichtert die Reinigung.
- Beachten Sie, ob die Backplatten sich dem Niveau des Teiges beim Backen anpassen. Bei vielen Eisen ist die Deckelplatte am Scharnier nicht in der Höhe beweglich, sodass die Waffeln im vorderen Bereich dicker und weicher sind als im hinteren und unregelmäßig ausgebacken werden.
- Eine Auffangrinne oder -schale für eventuell herauslaufenden Teig ist praktisch, da es eine Weile dauert, bis man die richtige Einfüllmenge herausgefunden hat.
- Wenn Sie gerne auch flache knusprige Waffeln backen, lohnt sich die Anschaffung eines Gerätes mit Wechsellplatten oder ein extra Hörnchen- oder Eiskucheneisen. Mit diesen lassen sich mit schönen Mustern versehene flache Waffeln, zum Füllen geeignete Waffelrollen oder Eiswaffelhörnchen backen.

Das Zubehör

Außer den üblichen Küchenutensilien wie Handrührgerät, Messbecher, Waage, Schüssel, Backpinsel und Schöpfkelle sollten Sie für das Waffelbacken noch ein paar extra Utensilien besitzen:

- Zum Entnehmen der Waffeln einen hölzernen Spatel oder einen Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff. Kratzer aus metallenen Gegenständen verletzen die Antihaftbeschichtungen nicht, deshalb bitte nie Metallgabeln oder -messer benutzen.
- Einen großen oder zwei kleinere Kuchenroste zum Abkühlen der Waffeln. Erst durch das Abkühlen und dadurch, dass der Dampf ungehindert entweichen kann, bleiben Ihre Waffeln knusprig; aufeinandergelegt werden sie schnell weich.

Die Reinigung

Die Reinigung der modernen Geräte ist denkbar einfach: Abwischen der Platten mit einem Küchenpapier, um das übrige Fett aufzusaugen, dabei entfernen Sie bereits die eventuell anhaftenden Teigreste. Mit einer neuen Zahnbürste reinigen Sie auch die Zwischenräume; gerade bei den Belgischen Waffeleisen mit ihren tiefen Waben ist das Bürstchen ideal. Sollten nach der trockenen Reinigung noch Reste vorhanden sein, tauchen Sie ein zusammengeknülltes Küchenpapier in etwas Spülmittellauge und weichen Sie damit die angebackenen Reste auf, die Sie dann mit dem Tuch abwischen. Mit einem trockenen Tuch die Reste der Feuchtigkeit aufsaugen und das Eisen mit aufgestellten Platten gut trocknen lassen. Die Außen- und Unterseite des Eisens ebenfalls mit Küchenpapier und evtl. etwas Spülmittellauge abwischen. Achten Sie unbedingt darauf, dass dabei der Netzstecker

gezogen ist! Herausnehmbare Backplatten sind oft spülmaschinengeeignet; nach dem Spülen evtl. noch einmal mit einem leicht eingeölten Küchenpapier abreiben, um Spülmittelrückstände zu entfernen. Bis zum nächsten Einsatz sollte Ihr Waffeleisen dann gut getrocknet und staubgeschützt gelagert werden.

Und nun noch ein paar Worte zu dem Ihnen vorliegenden Buch. Alle gesammelten Rezepte sind erprobt und gelingsicher. Die Schritt-für-Schritt-Anleitungen werden es Ihnen einfach machen, tolle Waffeln zu backen. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit, die Rezepte erst einmal gründlich durchzulesen. Stellen Sie alle Zutaten griffbereit und sorgen Sie für genügend Platz auf Ihrem Arbeitsplatz, gerade wenn Kinder mit am Werk sind, die auch alle etwas mithelfen wollen. Grundsätzlich sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben, um sich gut miteinander zu verbinden, außer es ist anders angegeben.

Die berechneten Nährwerte beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, jeweils auf 1 Waffel bzw. auf 1 Portion. Durch die Beigabe von Obst, Eis, Sahne etc. verändern sich die Werte natürlich. Das soll Ihrem Genuss aber keinen Abbruch tun! Wie ich schon schrieb: Waffeln machen glücklich. Und manchmal muss es einfach ein bisschen „mehr“ sein. Am Ende finden Sie ein Stichwortlexikon, das Ihnen diverse Begriffe noch einmal kurz erläutert.

Ich wünsche Ihnen jetzt viel Vergnügen beim Ausprobieren! Und wenn Ihnen ein Waffelrezept besonders gut geschmeckt hat, freue ich mich über Ihre Rückmeldung!



Süßes

Die bekannteste Form der Waffel ist die runde aus süßem Rühr- oder Hefeteig, in einzelne Herzen aufgeteilt. Meist einfach mit Puderzucker bestreut und möglichst noch warm direkt aus dem Waffeleisen. Die rechteckig gebackenen mit tiefem Wabenmuster kennt man als Belgische oder Brüsseler Waffeln, auch Lütticher Waffeln werden klassisch aus süßem Teig gebacken. Wann diese Art der Waffelbäckerei genau entstand, lässt sich nicht ganz genau belegen. Eine Geschichte besagt, dass ein Prinz seinen Koch beauftragte, einen Kuchen zu backen. Der bereitete einen flachen süßen Kuchen zu und schnitt ihn in gleichmäßige Teile auf – womit die Form der Waffelbäckerei erklärbar wäre. Die frühesten Funde von Waffeleisen werden von Archäologen sogar auf die Zeit des 7. Jahrhunderts datiert, gefunden in Gräbern von norwegischen Wikingerfrauen.

Auf jeden Fall ist die Tradition, Teig zwischen heißen Eisenplatten zu flachen Waffeln zu backen, sehr alt. Es geht einfach schnell, der Teig ist fix zusammengerührt und das Ergebnis schnell da, wo es hingehört – auf dem Teller und im Mund! Sie finden in diesem Kapitel bewährte klassische und moderne Rezepte. Der Schwierigkeitsgrad ist ansteigend: Sie finden somit Rezepte für Anfänger und auch für erfahrene Backbegeisterte. Außerdem bekommen Sie Anregungen für selbst gemachte Soßen und andere leckere Begleiter für Ihre Waffeln.

Süße Waffeln werden, wie in Norwegen oder Schweden, als Frühstück, zum Kaffee oder als Dessert verzehrt. Es spricht aber überhaupt nichts dagegen, sie auch als Hauptspeise, z. B. mit einem üppigen Obstsalat oder als Beilage zu deftigen Suppen und Eintöpfen, zu reichen! Viele mögen gerne das Zusammenspiel zwischen salzig und süß und Waffeln passen u. a. prima zu herzhaftem Kartoffel- oder Gemüseintopf.

Mit den verschiedensten Auflagen wie Obst, Eis, Sirup, Honig, Sahne, Cremes und diversen Soßen findet jeder Süßschnabel mit Sicherheit sein Lieblingsrezept. Für diese Waffeln benötigen Sie ein Waffeleisen in Herzform oder ein Belgisches Waffeleisen, für die flachen Varianten ein Hörnchen- oder Eiskucheneisen.



Weiche Waffeln

Weiche Waffeln in Herz- oder Rechteckform werden von allen geliebt. Für Kinder sind sie deutlich beliebter als Kuchen, kann man sie doch super aus der Hand essen, ohne lästiges Krümeln. Auch alte Menschen lieben sie, Waffeln wecken oft ein heimeliges Kindheitsgefühl. In einem Seniorenheim, in dem ich einige Jahre arbeitete, gab es regelmäßige Waffelback-Nachmittage. Es wurden Rezepte ausgetauscht, Ratschläge gegeben und vor allem mit großem Appetit die warmen, weichen Waffeln genossen. Und seien Sie ehrlich: Können Sie auf einem Markt an einem Stand einfach vorbeigehen, aus dem es so verführerisch nach Vanille und Waffelgebäck duftet? Schaffen Sie sich und Ihren Lieben doch einfach einmal einen Wohlfühlmoment – mit frisch gebackenen Waffeln und diesem ganz besonderen Duft, der durch Ihre Räume zieht!

Ob zum Frühstück, zu Tee oder Kaffee oder als Nascherei zwischendurch – es ist immer Waffelzeit!

Das Kapitel beginnt mit den klassischen Herzwaffeln und geht dann zu den Belgischen Waffeln über. Die Teige für Herzwaffeln sind normalerweise einfache Rührteige, mit oder ohne Backpulver. Backen Sie den Teig für Herzwaffeln im Belgischen Waffeleisen, verändern sich die Nährwertangaben und die zu erwartende Stückzahl aus der angegebenen Teigmenge, da die dickeren Belgischen Waffeln mehr Teig benötigen. Die Berechnungen sind auf ein normal großes Herzwaffeleisen und Belgisches Waffeleisen ausgelegt, sofern keine andere Angabe gemacht wurde. Backen Sie in einem Doppelform-Eisen, halbiert sich die Koch-/Backzeit.

Da das Gelingen der Waffeln von unterschiedlichen Faktoren abhängt, z. B. wie gut die Heizleistung des Waffeleisens ist, wie viel Fett im Rezept enthalten ist oder wie dick man die Waffeln ausbackt, können Sie davon ausgehen, dass Sie eine oder zwei Probewaffeln backen müssen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen. Gerade bei neuen Geräten braucht es da ein wenig Kennenlernzeit, aber ich bin mir sicher, dass Sie schnell „den Bogen raushaben“ werden! Bei den meisten Rezepten lässt sich das Mehl Type 405 oder 550 auch sehr gut durch Vollkornmehl oder eine Mischung aus den Teigarten ersetzen. Rechnen Sie dann mit etwas mehr Flüssigkeit und einer zusätzlichen Quellzeit von ca. 15 Minuten.

EINFACHE HERZCHENWAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 30 Min.



einfach

Zutaten

250 g Mehl (Type 550)

1 Pk. Backpulver

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 EL Vanillezucker

3 Eier (Gr. M)

250 ml Milch (1,5 %)

1 EL Rum

2 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

342,4 kcal

41,3 g Kohlenhydrate

16,4 g Fett

6,0 g Eiweiß

1 Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker hell cremig rühren. Die Eier nacheinander hinzugeben, dabei jedes Ei erst gründlich unterrühren, bevor das nächste dazukommt.

2 Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Esslöffelweise bei niedrigster Stufe zu der Eiercreme rühren, die Milch und den Rum nach und nach hinzufügen.

3 Das Waffeleisen auf Stufe 6 vorheizen und einfetten. 2–3 EL Teig auf der Backplatte verteilen und etwas verstreichen, 2–3 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchenrost zum Abkühlen auslegen.

4 Nach Belieben mit Kirschkompott, frischem Obst oder Schokosoße servieren.

Tipp: Wenn Sie die Waffeln für Kinder zubereiten, lassen Sie den Rum weg und geben evtl. etwas mehr Milch zum Teig.

VANILLEWAFFELN



15 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 35 Min.



einfach

Zutaten

250 g Zucker
3 EL Vanillezucker (oder 2
TL Vanilleextrakt)
250 g Margarine oder Butter
5 Eier (Gr. M)
500 g Mehl (Type 550)
500 ml Milch (1,5 %)
1 Pk. Backpulver
2 EL Rum (oder Milch)

2 TL Margarine zum Einfet-
ten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

364,2 kcal

46,4 g Kohlenhydrate

16,5 g Fett

6,0 g Eiweiß

1 Fett und Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln der Zuckermasse hinzufügen und hell schaumig rühren.

2 Vanillezucker oder -extrakt sowie den Rum zugeben.

3 Mehl und Backpulver mischen und sieben. Nach und nach zu der Eier-Fett-Masse rühren, abwechselnd mit der Milch. Der Teig soll weich und glatt sein.

4 Im vorgeheizten Waffeleisen nacheinander ca. 15 Waffeln goldbraun backen, je Waffel ca. 2–3 EL Teig auf die Backplatte geben und etwas verstreichen.

5 Puderzucker und Vanillezucker mischen und jede Waffel damit bestreuen.

Tipp: Sollten von den Waffeln Reste übrig bleiben, toasten Sie sie im Waffeleisen oder Toaster einfach noch einmal kurz auf.

ZWEIERLEI MINIWAFFELN



40 Stk.



Arbeitszeit:
10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 1 Std.
20 Min.



einfach

Zutaten

2 Eier (Gr. M)
60 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
7 EL Joghurt (Vollmilch,
Natur oder Vanille)
70 ml Milch (1,5 %)
300 g Mehl (Type 550)
2 TL Backpulver
2 EL Backkakao
1 TL Zimt

2 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

59,1 kcal
7,3 g Kohlenhydrate
2,7 g Fett
1,2 g Eiweiß

1 Die Eier gründlich verquirlen. Die Butter mit Zucker, Salz und Vanillemark cremig rühren, Eier dazugeben und gut verrühren. Joghurt und Milch unterrühren.

2 Mehl und Backpulver sieben und zum Teig rühren, evtl. noch so viel Milch hinzufügen, bis der Teig cremig und dickflüssig ist.

3 Teilen Sie den Teig auf 2 Schüsseln auf. Unter eine Hälfte rühren Sie den Kakao und den Zimt.

4 Das Waffeleisen gut vorheizen und einfetten. Mit Hilfe eines Teelöffels setzen Sie in die Mitte der Backplatte je einen Klecks Teig und backen ihn zu einer kleinen runden Waffel.

5 Auf einem Kuchenrost zum Abkühlen auslegen und n. B. mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Diese kleinen Miniwaffeln eignen sich prima für ein Kinderfest oder zum Mitnehmen. Packen Sie sie nach dem Abkühlen in eine gut schließende Vorratsdose. Da das Backen der kleinen Waffeln mehr Zeit erfordert, lohnt sich der Einsatz eines Doppelwaffeleisens. Sie können die Teigkleckse auch auf jedes Herzsegment setzen und entsprechend kleinere Waffeln backen. Aber am schönsten sind die kleinen runden Waffeln, die direkt in die Hand passen und sofort im Mund verschwinden dürfen!

KUHFLECKEN-WAFFELN MIT KARAMELLSAHNE



8-10
Stk.



Arbeitszeit:
10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



mittel

Zutaten

2 Eier (Gr. M)
220 g Zucker
60 g weiche Butter
1 Prise Salz
250 ml Milch (1,5 %)
350 g Mehl (Type 550)
1 Pk. Backpulver
2 EL Backkakao
1/3 Tonkabohne, gerieben
(ersatzweise Mark von 2 Vanilleschoten)
2 TL Butter oder Margarine
zum Einfetten

Zutaten Karamellsahne:

400 ml Schlagsahne
80 g Zucker
12 weiche Karamellbonbons

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

480,7 kcal
62,9 g Kohlenhydrate
22,3 g Fett
6,3 g Eiweiß

1 Sahne, Zucker und 10 Karamellbonbons unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Bonbons sich völlig aufgelöst haben. Die Sahne etwas abkühlen lassen und dann für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2 In der Zwischenzeit bereiten Sie den Waffelteig vor: Eier mit Zucker und der Prise Salz hell schaumig rühren. Die Butter gut unterrühren.

3 Mehl und Backpulver vermischen und sieben, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

4 Teilen Sie den Teig in 2 Portionen: 1/3 verrühren Sie mit dem gesiebten Kakao, die anderen 2/3 mit der geriebenen Tonkabohne.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und evtl. leicht einfetten. Geben Sie die 2 Teigsorten in Klecksen auf die Backplatte, die Menge pro Waffel sollte ca. 2 Esslöffel betragen. Backen Sie die Waffeln nacheinander schön hellbraun und lassen Sie sie kurz auf einem Rost auskühlen.

6 Die restlichen 2 Karamellbonbons zu Krümeln zerbröseln oder hacken.

7 Die kalte Karamellsahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, je einen Klecks Sahne zu einer Waffel servieren und mit einigen Karamellbröseln dekorieren.

BROWNIE-WAFFELN MIT KOKOS-SWIRL



12 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 40 Min.



mittel

Zutaten

50 g Hartweizengrieß
500 ml Milch (1,5 %)
50 g Zucker
100 g Kokosraspeln
100 g Zartbitterschokolade
(mind. 50 % Kakaoanteil)
125 g Butter
3 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
125 g Mehl (Type 550)
50 g Backkakao
50 g Speisestärke
½ Pk. Backpulver
200 ml Milch (1,5 %)
1 EL Butter zum Einfetten

Zubehör

Herzwaffeleisen
Spritzbeutel oder Gefrierbeutel

Nährwerte

376,8 kcal
39,9 g Kohlenhydrate
20,2 g Fett
6,7 g Eiweiß

1 500 ml Milch aufkochen, Grieß, 50 g Zucker und die Kokosraspeln einrühren und den Grießbrei kurz aufkochen lassen. Den Herd ausschalten und die Grießmasse zugedeckt 15 Minuten quellen lassen, dann abkühlen lassen.

2 Schokolade und Butter in einem kleinen Topf schmelzen, bis beides flüssig ist. Abkühlen lassen.

3 Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührgerät so lange aufschlagen, bis die Masse hellgelb wird.

4 Mehl, Kakao, Backpulver und Speisestärke mischen und sieben.

5 Die Milch unter ständigem Rühren in die Eiermasse geben, dann die flüssige Schokobutter. Zuletzt die Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren, bis alles gut verbunden ist.

6 Die Grieß-Kokosmasse in einen Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel mit abgeschnittener Spitze) einfüllen, das Waffeleisen gut vorheizen und mit etwas Butter einfetten.

7 Eine kleine Kelle (ca. 2 EL) des dunklen Teiges in das Eisen geben, etwas verstreichen und spiralförmig von der Mitte aus etwas Grießmasse darauf spritzen. Nacheinander ca. 12 Waffeln ausbacken und warm servieren.

Tipp: Auch wenn Sie normalerweise Ihr Waffeleisen nicht einfetten müssen, ist es bei diesem Rezept trotzdem angeraten, denn die Grießmasse kann etwas schneller anhaften als der normale Waffelteig.

FRENCH-TOAST-WAFFELN MIT MASCARPONE-CREME



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:
40 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



einfach

Zutaten

8 Scheiben Brioche (alternativ Hefezopf oder Toastbrot)
4 Eigelb
400 ml Sahne
1 EL Butter zum Einfetten
200 g Mascarpone (alternativ Frischkäse)
200 g griechischer Joghurt (10 %)
1 TL geriebene Zitronenschale
6 EL Honig
2 EL Zimtucker

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Flache Auflaufform

Nährwerte

897,1 kcal
62,0 g Kohlenhydrate
65,3 g Fett
14,5 g Eiweiß

1 Eigelbe mit Milch verrühren und in die Auflaufform gießen. Die Briochescheiben in die Eiermilch legen und ca. 20 Minuten ruhen lassen, umwenden und weitere 20 Minuten ruhen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist.

2 Mascarpone, Joghurt, Zitronenabrieb und Honig miteinander verrühren.

3 Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Für jede Waffel je 2 Briochescheiben übereinander auf die Backfläche legen und goldbraun ausbacken. Noch warm in Zimtucker wälzen und mit der Mascarponecreme servieren.

Tip: Zugegeben: Dieses Rezept gehört nicht unbedingt zu den kalorienärmsten. Eigentlich ist es mehr als ein vollständiges Frühstück und man sollte, wenn man es genießt, nicht auf die Kalorien schauen. Die etwas leichtere Version bereiten Sie mit Milch statt Sahne, mit kalorienärmerem Frischkäse und Halbfettjoghurt zu. Auch diese Version ist absolut lecker!

SCHOKOLADENWAFFELN MIT ERDNUSSBUTTER-KARAMELL UND BANANE



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

6 EL weiche Butter
225 g Zartbitterschokolade,
klein gehackt
6 Eier (Gr. M)
6 EL Zucker
1 Pk. Vanillezucker
375 g Magerquark
300 g Mehl (Type 550)
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz

6 EL Erdnussbutter-Karame-
ll (siehe Rubrik: Beilagen
und Soßen)
1 große Banane
30 g Schokotröpfchen
30 g gesalzene Erdnüsse

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Wasserbad

Nährwerte

882,0 kcal
96,3 g Kohlenhydrate
41,4 g Fett
27,4 g Eiweiß

1 Die Eier trennen, das Eiweiß in eine Rührschüssel zum späteren Steifschlagen geben.

2 Butter und die klein gehackte Zartbitterschokolade über einem Wasserbad vorsichtig erhitzen, bis beides geschmolzen ist. Mehrmals umrühren, bis die Masse gut verbunden ist. Abkühlen lassen.

3 Eigelbe, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät hell cremig aufschlagen, Quark dazugeben und gut verrühren.

4 Die abgekühlte Schokoladenbutter mit einem Teigschaber unter die Masse rühren.

5 Mehl, Backpulver und Salz mischen, vorsichtig unter den Teig rühren, bis keine Mehlsuren mehr zu sehen sind.

6 Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und mit dem Teigschaber gründlich unter den Teig heben.

7 Das Waffeleisen gut vorheizen, mit je einer halben Suppenkelle voll Teig befüllen und die Waffeln nacheinander schön braun backen (ca. 3–4 Minuten). Auf einem Rost kurz abkühlen lassen.

8 Die Banane in Scheiben schneiden, zusammen mit den gesalzenen Erdnüssen und Schokotröpfchen auf jeder Waffel anrichten und mit je 1 EL Erdnusskarame-ll anrichten.

KARTOFFEL-MOHN-WAFFELN MIT LEMON CURD



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 45 Min.



einfach

Zutaten

400 g Kartoffeln
100 g feiner Zucker
200 ml Buttermilch
2 EL weiche Butter
2 Eier (Gr. M)
120 g Mehl (Type 550)
2 TL Backpulver
2 EL Mohn
1 Prise Salz

1 EL Butter zum Einfetten
6 EL Lemon Curd (siehe
Rubrik: Beilagen und Soßen)

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Kartoffelpresse

Nährwerte

424,4 kcal
60,3 g Kohlenhydrate
16,3 g Fett
8,1 g Eiweiß

1 Die Kartoffeln waschen, in ausreichend Wasser ca. 25 Minuten kochen, das Wasser abgießen und die Kartoffeln kalt abschrecken. Dann die Kartoffeln pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

2 Eigelbe und Eiweiße trennen, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

3 Alle Zutaten außer den Eischnee zu den Kartoffeln geben und gut verrühren, zum Schluss den Eischnee locker unterheben.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Nacheinander die Waffeln goldbraun ausbacken, mit Puderzucker n. B. bestäuben und mit einem Löffel Lemon Curd anrichten.

APFEL-BUTTERMILCH-WAFFELN



14 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 15 Min.

Ruhezeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 1 Std.

10 Min.



einfach

1 Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen.

2 Vanilleextrakt, die flüssige abgekühlte Butter, Eier und Buttermilch gründlich unterrühren.

3 Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel grob raspeln. Die Apfelraspeln unter den Teig heben und diesen 10 Minuten stehen lassen.

4 Im gut vorgeheizten und leicht gefetteten Waffeleisen je $\frac{1}{2}$ Suppenkelle Teig ausbacken (ca. 5–7 Minuten). Mit Puderzucker bestäubt warm servieren.

Zutaten

650 g Mehl (Type 550)
100 g Kartoffelstärke (oder Speisestärke)
2 TL Backpulver
200 g feiner Zucker
1 EL Vanilleextrakt (oder Mark von 1 Vanilleschote)
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200 g flüssige Butter
5 Eier (Gr. M)
750 ml Buttermilch
3 säuerliche Äpfel, mittelgroß

2 EL Butter zum Einfetten
3 EL Puderzucker

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

424,1 kcal

61,8 g Kohlenhydrate

15,6 g Fett

8,2 g Eiweiß

Tipp: Zu diesen leicht säuerlichen, saftigen Waffeln passt gut ein Obstquark mit Orangen und Himbeeren, Kirschen oder Blaubeeren. Durch die Ruhezeit bildet sich aus den Äpfeln Pektin aus, das für zusätzliche Bindung des Teiges sorgt.

BISKUIT-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 20 Min.



mittel

Zutaten

5 Eier (Gr. M)
100 g feiner Zucker
5 EL Schlagsahne
125 g Mehl (Type 550)
1 Msp. Backpulver
1 EL Kirschwasser

2 TL Butter zum Einfetten
1 EL Puderzucker

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Wasserbad

Nährwerte

256,8 kcal
34,0 g Kohlenhydrate
10,0 g Fett
6,1 g Eiweiß

1 Die Eier mit Zucker und Sahne in einer wasserbadgeeigneten Schüssel (Edelstahl, feuerfestes Glas) gut verquirlen.

2 Mehl und Backpulver mischen und sieben.

3 Waffeleisen fetten und gut vorheizen, Temperatur auf mittlere Hitze einstellen.

4 Die Schüssel mit den Eiern auf das Wasserbad setzen, mit dem Schneebesen oder Handrührgerät die Eiermasse hell schaumig rühren.

5 Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse rühren. Zuletzt das Kirschwasser unterrühren.

6 Je eine kleine Kelle (2–3 EL) des Teiges ca. 2 Minuten backen, auf einem Kuchenrost zum Abkühlen auslegen. Mit dem Puderzucker bestäuben.

Tipp: Durch das Aufschlagen über Wasserdampf wird der Teig sehr luftig und locker; nach dem Zubereiten des Teiges sollten Sie zügig die Waffeln ausbacken, da der Teig bei zu langem Stehen wieder zusammenfällt. Das Kirschwasser können Sie nach Belieben auch weglassen.

BANANEN-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

200 g Mehl (Type 550)

1 Pk. Backpulver

1 große Banane

1 Pk. Vanillezucker

3 Eier (Gr. M)

2 EL Mineralwasser mit
Kohlensäure

125 g weiche Butter

2 TL Butter zum Einfetten

2 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

Pürierstab

Nährwerte

356,1 kcal

34,7 g Kohlenhydrate

21,2 g Fett

5,9 g Eiweiß

1 Die Banane schälen, mit dem Pürierstab pürieren oder mit einer Gabel fein zerdrücken.

2 Mehl und Backpulver mischen und sieben. Zucker, Eier, das Wasser und die Butter mit dem Rührgerät gründlich verrühren, das Mehlgemisch zugeben und mit dem Bananenpüree unterrühren. Der Teig sollte glatt und cremig sein.

3 Waffeleisen fetten und gut vorheizen, Temperatur auf mittlere Hitze einstellen.

4 Je 2–3 EL des Teiges in die Mitte der Backplatte geben, etwas nach außen verstreichen. Für 4–5 Minuten goldbraun backen und auf einen Kuchenrost zum Auskühlen legen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Sollten von den Waffeln Reste übrig bleiben, toasten Sie sie im Waffeleisen oder Toaster einfach noch einmal kurz auf.

JOGHURT-VANILLE-WAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

250 g Mehl (Type 550)
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Puddingpulver Vanille
zum Kochen
350 g Joghurt, Vollmilch
(Natur oder Vanille)
6 Eier (Gr. M)
75 g Zucker
125 ml neutrales Pflanzenöl
(Sonnenblumenöl, Mais-
keimöl)

1 EL Öl zum Einfetten
3 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

397,3 kcal
42,5 g Kohlenhydrate
21,3 g Fett
8,6 g Eiweiß

1 Mischen Sie das Mehl mit Backpulver und Puddingpulver in einer Schüssel.

2 Eier, Zucker, Öl und Joghurt sehr schaumig rühren, dann die Mehlmischung kurz, aber gründlich unterrühren.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Die Temperatur etwas zurückdrehen, 2–3 EL Teig auf die Backplatte geben und je 2–3 Minuten goldgelbe Waffeln ausbacken.

4 Auf einem Kuchenrost zum Abkühlen auslegen, mit reichlich Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

SCHMAND-WAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

5 Eier (Gr. M)
1 Pk. Vanillezucker
100 g Zucker
1 Becher Schmand (200 g)
1 Becher Mehl (Type 550)

1 EL Öl zum Einfetten
3 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

215,3 kcal
27,6 g Kohlenhydrate
9,5 g Fett
4,7 g Eiweiß

1 Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

2 Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker sehr hell schaumig schlagen, dann den Schmand unterrühren.

3 Mit dem Schmandbecher das Mehl abmessen und unter den Teig rühren.

4 Mit dem Teigschaber den Eischnee vorsichtig unterheben.

5 Das Waffeleisen auf mittlere Hitze vorheizen, je 2–3 EL des Teiges zu goldgelben Waffeln backen und mit Puderzucker bestäuben.

SÜßE WAFFELN, EIFREI



8 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

120 g Butter
1 ½ Pk. Vanillezucker
70 g Zucker
250 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
300 ml Milch (1,5 %)
2–3 EL Mineralwasser mit
Kohlensäure

2 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

285,3 kcal
34,8 g Kohlenhydrate
14,1 g Fett
4,5 g Eiweiß

1 Die Butter mit Vanillezucker und Zucker ca. 5 Minuten sehr cremig rühren.

2 Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter das Buttergemisch rühren. Dabei portionsweise die Milch und das Mineralwasser zugeben. Der Teig hat eine ideale Konsistenz, wenn die Masse cremig ist und etwas weicher als ein Rührteig für Kuchen ist.

3 Waffeleisen fetten und gut vorheizen, Temperatur auf mittlere Hitze einstellen.

4 Je 3–4 EL Teig in die Mitte der Backplatte geben und etwas nach außen hin verstreichen, ca. 3 Minuten goldbraun backen, auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

5 Nach Belieben mit etwas Butter servieren, mit Puderzucker bestäuben oder mit Marmelade, Früchten oder einer beliebigen Soße reichen.

Tipp: Verzichten Sie aus unterschiedlichen Gründen auf die Verwendung von Eiern, ist dieses Rezept eine einfache, aber sehr leckere Variante. Die Waffeln lassen sich gut auftoasten, Sie können also auch eine größere Menge davon herstellen und in einem Frischhaltebehälter einige Tage aufheben. Durch den Ersatz der Butter durch Margarine und der Milch durch pflanzliche Milch (Soja, Mandel, Reis, Hafer) backen Sie aus diesem Rezept vegane Waffeln.

VOLLKORNWAFFELN MIT HAFERFLOCKEN, ZUCKERFREI



12 Stk.



Arbeitszeit:
10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 35 Min.



einfach

Zutaten

150 g Weizenvollkornmehl
(Type 1050)
350 g Mehl (Type 550)
65 g Haferflocken (grob oder
fein)
2 TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Salz
3 Eier (Gr. L)
375 ml Buttermilch
60 g flüssige Butter
1 EL Olivenöl

2 TL Butter oder Öl zum Ein-
fetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

245,8 kcal
33,9 g Kohlenhydrate
8,5 g Fett
7,6 g Eiweiß

1 In einer großen Schüssel beide Mehle mit Backpulver sieben, Haferflocken, Natron und Salz untermischen.

2 Die Eier in einer zweiten Schüssel aufschlagen und fein schaumig rühren, Buttermilch gut unterrühren und dann die Mehl-Haferflocken-Mischung dazu rühren, bis alles zu einer gleichmäßigen Masse gemischt ist. Zuletzt die flüssige Butter und Olivenöl unterrühren.

3 Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und leicht fetten. Je Waffel 1–2 EL Teig auf der Backplatte verstreichen und 2–3 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. So nacheinander den gesamten Teig verarbeiten, die fertigen Waffeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

4 Nach Belieben mit Ahornsirup und Butter, einigen Beeren oder Bananenscheiben oder mit herzhaften Zutaten servieren.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich prima, wenn Sie Zucker vermeiden möchten. Da die Waffeln ohne Zucker gebacken werden, können Sie mit verschiedenen Auflagen oder Soßen entweder eine süße oder herzhafte Variante gestalten. Probieren Sie die Waffeln einmal mit Avocado und Räucherlachs, Birne und Gorgonzola und Walnüssen oder mit Frischkäse und Kräutern!

KOKOSWAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

220 g Dinkelmehl (Type 630 oder 1050 oder Mix aus beiden)

1 EL Backpulver

½ TL Salz

2 Eier (Gr. L)

400 ml Kokosmilch

80 ml Kokosöl, geschmolzen

60 g Kokosraspeln

2 EL Ahornsirup

1 EL Kokosraspeln, geröstet

Optional:

2 EL Rohrzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

1 In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz (und Rohrzucker, falls Sie welchen verwenden) mischen.

2 In einer zweiten Schüssel die Eier, die Kokosmilch, das geschmolzene Kokosöl und die Kokosraspeln mit dem Schneebesen des Rührgeräts schaumig rühren.

3 Die Eiermischung zu der Mehlmischung geben und alles gut verrühren.

4 Das Waffeleisen gut vorheizen und evtl. leicht einfetten.

5 Pro Waffel 3 EL des Teiges auf der Backplatte verstreichen und ca. 3 Minuten goldbraun backen, auf einem Rost kurz abkühlen lassen, damit die Waffeln knusprig bleiben.

6 Mit etwas Ahornsirup beträufelt und einigen gerösteten Kokosraspeln garniert servieren.

Nährwerte

390,5 kcal

25,0 g Kohlenhydrate

28,8 g Fett

6,0 g Eiweiß

Tipp: Sie können die Waffeln auch mit Butter statt Kokosöl oder Milch statt Kokosmilch zubereiten. Allerdings schmecken diese Waffeln gerade wegen der Zutaten wunderbar nach Kokos. Die Waffeln werden knusprig und müssen deshalb einzeln auf einem Rost abkühlen. Für Aufbackwaffeln lagern Sie sie einfach in einem verschließbaren Behälter; kurz im Toaster oder Backofen getoastet, schmecken sie wie frisch gebacken.

ZITRONENWAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Ruhezeit:

15 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

125 g weiche Butter

100 g feiner Zucker

1 Prise Salz

1 Pk. Vanillezucker

3 Eier (Gr. M)

200 g Mehl (Type 405 oder 550)

2 TL Backpulver

100 ml Milch (1,5 %) evtl.
etwas mehr, falls der Teig zu
fest ist

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

40 ml Zitronensaft (frisch
gepresst oder aus der Fla-
sche)

2 EL Butter zum Einfetten

ca. 300 ml Eis nach Wahl
(Joghurt, Zitrone, Vanille)

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

384,1 kcal

42,6 g Kohlenhydrate

21,0 g Fett

5,8 g Eiweiß

1 Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz hell cremig rühren. Die Eier einzeln gut unterrühren.

2 Mehl mit Backpulver mischen, löffelweise abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zuletzt den Zitronensaft und den Zitronenabrieb unterrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

3 Das Waffeleisen gut vorheizen, einfetten und auf mittlere Stufe drehen. Je Waffel 2–3 EL Teig ca. 2–3 Minuten hellbraun backen, auf einem Kuchenrost zum Abkühlen auslegen.

4 Mit einer Kugel Eis noch warm servieren.

NUSS-NUGAT-SANDWICH-WAFFELN



15 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

150 g Butter
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier (Gr. M)
175 g Mehl (Type 405 oder 550)
25 g Speisestärke
1 TL Backpulver
2 EL Sahne

1 EL Butter zum Einfetten

Zutaten Füllung:

200 g Nuss-Nugat-Creme
(Glas)
40 g Haselnüsse, gehackt
150 g Kuvertüre (Vollmilch
oder Zartbitter)

Je 1 EL Krokant, gemahlene
Haselnüsse oder Dekorzucker
n. B.

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

311,1 kcal
27,9 g Kohlenhydrate
20,0 g Fett
4,3 g Eiweiß

1 Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker hell cremig rühren. Nacheinander die Eier gut unterrühren.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Sahne zum Schluss dazugeben.

3 Das Waffeleisen gut vorheizen, einfetten und auf mittlere Stufe drehen. Je Waffel 2–3 EL Teig ca. 2–3 Minuten goldbraun backen, auf einem Rost abkühlen lassen. So 6 Waffeln backen.

4 Nuss-Nugat-Creme über einem Wasserbad schmelzen, die gehackten Haselnüsse unterrühren.

5 Die abgekühlten Waffeln in Herzen zerteilen. Auf je ein Herz einen gehäuften TL der Füllung geben und ein zweites Herz daraufsetzen.

6 Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und die Waffelherzen teilweise damit überziehen, mit Dekor bestreuen und vollständig auskühlen lassen.

HAFERFLOCKENWAFFELN MIT PREISELBEERSAHNE



10 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:
2 Std.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

60 g Haferflocken (blütenzart)
125 ml Milch (1,5 %)
250 g weiche Butter
1 Prise Salz
200 g feiner Zucker
½ TL Zimt
1 Msp. Gewürznelken, gemahlen
5 Eier (Gr. M)
500 g Mehl (Type 405 oder 550)
2 TL Backpulver

1 EL Butter oder Öl zum Einfetten
325 ml Schlagsahne
100 g Preiselbeerkompott (Glas)

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

645,0 kcal

64,6 g Kohlenhydrate

38,3 Fett

9,5 g Eiweiß

1 Übergießen Sie die Haferflocken mit der Milch und lassen Sie sie 2 Stunden quellen.

2 Butter mit Salz, Zucker und den Gewürzen mit dem Handrührgerät fein cremig rühren.

3 Die Eier einzeln je ca. 1 Minute unterrühren.

4 Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit 125 ml Schlagsahne und der Haferflocken-Milch-Mischung unter die Eiermasse rühren.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten.

6 Die restliche Schlagsahne steif schlagen, mit dem Preiselbeerkompott in eine Schüssel schichten.

7 Aus dem Teig je 3 EL in das vorgeheizte Waffeleisen geben, etwas verstreichen und ca. 3–4 Minuten goldbraun backen. Die Waffeln auf einem Kuchenrost auslegen und etwas abkühlen lassen, mit der Preiselbeersahne servieren.

NUSSWAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

200 g Butter
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier (Gr. M)
½ TL Zimt
150 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
75 g Haselnüsse, gemahlen
(oder Mandeln, Walnüsse)
1 EL Rum (oder Milch)

2 EL Schokoraspeln
1 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

541,3 kcal
38,0 g Kohlenhydrate
39,1 g Fett
7,2 g Eiweiß

1 Butter mit Salz, Zucker und Vanillezucker fein cremig rühren. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren.

2 Mehl und Backpulver mischen und sieben. Abwechselnd mit den gemahlene Nüssen unterrühren, zum Schluss den Rum (Milch).

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. 2–3 EL Teig auf der Backplatte verteilen und etwas verstreichen, 2–3 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

4 Noch warm auf jede Waffel einige Schokoraspeln verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

BUTTER-ZIMT-WAFFELN



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

1 ½ TL Salz
½ TL Muskatnuss, gemahlen
150 g Zucker
2 Eier (Gr. L)
60 g Butter
240 ml Milch (1,5 %)
360 g Mehl (Type 550 oder 1050)
1 Pk. Backpulver
1 TL Butter oder Öl zum Einfetten
2 EL Zimtzucker
50 g Butter

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

1 In einer Schüssel den Zucker mit Salz und Muskatnuss vermischen. Mehl und Backpulver vermischen und sieben.

2 In einem kleinen Topf die Butter schmelzen, entweder 110 g auf einmal oder erst 60 g und dann die restlichen 50 g.

3 Das Waffeleisen gut vorheizen und evtl. leicht einfetten.

4 Eier, Milch und 60 g geschmolzene Butter zu der Zuckermischung geben und mit dem Rührgerät gut verrühren. In 3 Schritten das Mehl zugeben und gut unterrühren.

5 Pro Waffel 3 gute EL des Teiges auf der Backplatte verstreichen und ca. 3 Minuten goldbraun backen, auf einem Rost kurz abkühlen lassen.

6 Zwei tiefe Teller vorbereiten: In den einen den Zimtzucker geben, in den anderen die 50 g geschmolzene Butter.

7 Jede Waffel teilen, mit der einen Seite kurz in die Butter tunken und dann im Zimtzucker wälzen.

Nährwerte

775,3 kcal
114,0 g Kohlenhydrate
28,7 g Fett
14,0 g Eiweiß

Tipp: Diese Waffeln gibt es in unserer Familie gefühlt jede zweite Woche – sie sind einfach fantastisch. Durch das Salz und den Muskat haben sie eine würzige Note, sind nicht zu süß und passen perfekt zu süßen Beilagen. Ich backe den Teig mit Vollkornmehl (Type 1050), was sie nicht weniger fluffig, aber angenehm sättigend macht. Zum Kaloriensparen lassen Sie das Tunken in Butter und den Zimtzucker weg.

MILCHREIS-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

300 g gekochter Milchreis
3 Eier (Gr. M)
250 ml Milch (1,5 %)
1 Pk. Vanillezucker
1 Msp. Salz
100 g Mehl (Type 550)
100 g Kakaopulver
½ TL Zimt
3 EL Schokostreusel

2 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

309,4 kcal
37,7 g Kohlenhydrate
10,5 g Fett
12,9 g Eiweiß

1 Sämtliche Zutaten in einer großen Schüssel gründlich miteinander verrühren.

2 Das Waffeleisen gut vorheizen und leicht einfetten.

3 Je 3 EL Teig auf der Backplatte verteilen und 3–4 Minuten knusprig backen, auf einem Rost auskühlen lassen.

Tipp: Das Rezept mögen Kinder sehr gerne, außerdem eignet es sich prima zur Resteverwertung. Sie können statt Milchreis auch anderen gekochten Reis verwenden, den Kakao weglassen und stattdessen zusätzliche 2 EL Mehl nehmen.

BIENENSTICH-WAFFELN (15 PORTIONEN)



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.

Ruhezeit: 1
Std.

Koch-/Back-
zeit:
ca. 30 Min.



einfach

Zutaten

125 g weiche Butter
1 Pk. Vanillezucker
125 g feiner Zucker
3 Eier (Gr. M)
250 g Mehl (Type 550)
1 Pk. Backpulver
250 ml Milch (1,5 %)
1 EL Butter zum Einfetten

Zutaten Füllung:

400 ml Milch (1,5 %)
1 Pk. Puddingpulver Vanille zum
Kochen
1 Prise Salz
3 EL Zucker
250 ml Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
1 EL Vanillezucker

Zutaten Belag:

60 g Butter
50 ml Schlagsahne
3 EL Zucker
1 EL Honig
100 g Mandelblättchen

Zubehör

Herzwaffeleisen

1 Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührgerät sehr schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazu rühren.

2 Mehl und Backpulver mischen und sieben. Bei niedrigster Stufe zu der Eiermasse rühren, dabei die Milch nach und nach zugeben.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je 2–3 EL Teig auf der Backplatte verstreichen, 2–3 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. In einzelne Herzen teilen.

4 Das Puddingpulver mit 3 EL Milch verrühren, die restliche Milch mit Salz und Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren dazu gießen und das Ganze noch einmal kurz aufkochen. Den heißen Pudding in eine Schüssel gießen, mit Klarsichtfolie bedecken und auskühlen lassen (ca. 1 Stunde).

5 Nach dem Auskühlen die Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Pudding mit einem Schneebesen kurz glatt rühren, dann die Schlagsahne unterheben.

6 Für den Bienenstich-Belag Butter, Sahne, Zucker und Honig in einem Topf mischen, aufkochen und ca. 2 Minuten einköcheln lassen, dann die Mandeln unterrühren und vom Herd nehmen.

7 Die Hälfte der Waffelherzen mit Vanillecreme bestreichen, mit den übrigen Waffeln bedecken und mit dem Mandelbelag bestreuen.

Nährwerte

374,4 kcal

35,1 g Kohlenhydrate

22,9 g Fett

6,4 g Eiweiß

LEBKUCHEN-WAFFELN NACH ELISE

(25 PORTIONEN)



5 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:
12 Std.

Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



einfach

Zutaten

100 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Mandeln, gemahlen
50 g Mandeln, gehackt
50 g Haselnüsse, gehackt
90 g Zitronat
90 g Orangeat
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Gr. M)
3 EL Honig
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
½ TL fein geriebene Orangen-
schale
2 TL Butter oder Margarine zum
Einfetten

Zutaten Glasur:

120 g Kuvertüre (Vollmilch oder
Zartbitter)
ca. 1 EL Wasser oder
Zitronensaft
80 g Puderzucker

Zubehör

Herzwafileisen
Blitzhacker oder Mixer
Wasserbad

Nährwerte

169,2 kcal
17,6 g Kohlenhydrate
9,2 g Fett
3,2 g Eiweiß

1 Die gemahlene Nüsse und Mandeln, wenn möglich, noch einmal mit dem Blitzhacker oder Mixer mahlen, bis sie wirklich sehr fein sind.

2 Das Orangeat und Zitronat sehr fein hacken, entweder im Blitzhacker oder mit einem Messer.

3 Braunen Zucker, Honig, Salz und die Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Das Zitronat, Orangeat, Lebkuchengewürz, Orangenschale und Zimt unterrühren. Dann die gemahlene Nüsse und Mandeln unterarbeiten, die gehackten Haselnüsse und Mandeln unterrühren. Den Teig abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

4 Das Waffeleisen gut vorheizen und mit etwas Butter oder Margarine einpinseln. Für jede Waffel 2 EL des Teiges auf die Mitte der Backplatte verteilen, etwas nach außen verstreichen und ca. 2 Minuten backen, auf einem Kuchengrost auskühlen lassen. Die Waffeln sollen noch etwas weich sein.

5 Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Puderzucker nach und nach mit so viel Wasser oder Zitronensaft verrühren, bis eine cremige Glasur entsteht. Die Lebkuchenwaffeln nach dem Auskühlen in einzelne Herzen teilen, auf Backpapier setzen, mit Glasur nach Belieben bepinseln oder unglasiert lassen, gut trocknen lassen.

Tipp: Durch die lange Ruhezeit wird der mehlfreie Teig aromatisch und saftig. Die bekannten Elisenlebkuchen, auf Oblaten gebacken, sind etwas aufwendiger in der Herstellung, probieren Sie also ruhig einmal diese Variante!

Zu der Entstehung der Elisenlebkuchen existiert eine schöne Geschichte: In Nürnberg lebte ein verwitweter Bäcker, dessen einzige Tochter sein Ein und Alles war. Als sie sehr krank wurde, versuchte der Bäcker, mit orientalischen Gewürzen und ohne Mehl ein Gebäck herzustellen, das ihr schmecken sollte und sie wieder gesund machen würde. Angeblich wurde sie tatsächlich dadurch gesund – und so erhielten die Lebkuchen bis heute den Namen seiner Tochter – Elise.

BUBBLE-WAFFELN MIT MASCARPONE-CREME



5 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



mittel

Zutaten

3 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
120 g Butter
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt (oder ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote)
250 g Mehl (Type 550)
1 TL Speisestärke
1 TL Backpulver
220 ml Milch (1,5 %)
1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten

Zutaten Füllung:

1 Bio-Zitrone
100 ml Schlagsahne
150 g Joghurt (Natur, fettarm)
150 g Mascarpone
2 TL Zucker
1 Tropfen Lebensmittelfarbe rosa/rot n. B.
1 Mango
250 g Erdbeeren
3 EL Schokoladensoße (siehe Rubrik: Beilagen und Soßen)
50 g Pistazien, ungesalzen
Einige Minzblättchen

Zubehör

Bubble-Waffeleisen (Cake-Pop-Waffeleisen)
Holzspieß
Becher oder Papiertüten zum Anrichten

1 Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker, Butter und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren.

2 In eine zweite Schüssel Mehl, Backpulver und Stärke sieben. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren.

3 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und mit dem Teigspatel vorsichtig unter den Teig heben, bis alle Zutaten zu einem luftigen, cremigen Teig verbunden sind.

4 Das Waffeleisen auf mittlere Stufe aufheizen und mit Butter einfetten. Ca. 3 EL des Waffelteiges mittig auf die Backplatte geben, das Eisen schließen und mit Backhandschuhen langsam und kreisförmig schwenken, sodass der Teig sich gleichmäßig verteilen kann. Nach 3 Minuten das Eisen wenden und noch einmal 3 Minuten backen. Ist die Waffel goldbraun, entnehmen Sie sie mithilfe eines Holzspießchens und lassen sie auf einem Rost etwas abkühlen.

5 Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale einer Hälfte fein abreiben. Halbieren Sie die Zitrone und pressen Sie den Saft einer Hälfte aus.

6 Die Schlagsahne steif schlagen, Zitronenabrieb und Lebensmittelfarbe unterrühren. Den Joghurt mit Mascarpone und Zitronensaft glatt rühren, nach Belieben 2 TL Zucker zugeben und die Sahne vorsichtig mit einem Spatel oder Löffel unterheben.

7 Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. Die Früchte vierteln oder halbieren. Mango rundum schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in schmale Spalten teilen.

8 Solange sie noch etwas warm sind, stecken Sie je eine Waffel so in einen Becher, dass sich eine Art Tüte bildet. Beim Auskühlen behält die Waffel so ihre Form.

9 Verteilen Sie die Creme darin, belegen Sie sie mit Erdbeeren und Mangospalten und garnieren Sie das Ganze mit den gehackten Pistazien und etwas Schokoladensoße. Mit Minzblättchen ausgarnieren und servieren.

Nährwerte

830,0 kcal

80,5 g Kohlenhydrate

48,1 g Fett

16,4 g Eiweiß

Tipp: Der Trend für diese luftigen hübschen Waffeln kommt aus Hongkong, wo sie schon seit den 50er-Jahren bekannt sind. Klassisch wird die Bubble-Waffel mit Sahne, Cremes und bunten Süßigkeiten gefüllt, süß und farbenfroh. Die hier beschriebene Version ist weniger süß, aber optisch und geschmacklich fantastisch, als leckeres Dessert mit dem „Wow!-Effekt“. Lassen Sie auch bei den Beilagen Ihrer Fantasie einfach freien Lauf. Die typische Form entsteht dadurch, dass sich der Teig in die kleinen Mulden des Waffeleisens verteilt und sich durch das Schwenken und Wenden beim Backen luftige Bläschen bilden. Außen knusprig und innen fluffig, so kommt die Trendwaffel auch zu Ihnen nach Hause. Das Cake-Pop-Waffeleisen eignet sich so nicht nur für die Herstellung der beliebten Kuchenkugeln am Stiel, sondern auch für dieses tolle Rezept!

CROISSANT-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



einfach

Zutaten

500 g frischer Croissant-Teig
(Kühltheke)
1 Pk. Schokotröpfchen (75 g)

2 TL Butter oder Öl zum Ein-
fetten

Zutaten Topping:

500 ml Schlagsahne, kalt
100 ml Milch (1,5 %), kalt
1 Pk. Tortencremepulver Duo
Vanille + Schoko (Backregal)
50 g Zartbitter-Kuvertüre
2 EL salzige Karamellbonbons
(Salted Caramel Fudge (Back-
regal) oder in kleine Stückchen
geschnittene weiche Karamell-
bonbons)
125 g Blaubeeren, frisch

Zubehör

Belgisches Waffeleisen oder
Herzwaffeleisen, kleiner Ge-
frierbeutel, Wasserbad

Nährwerte

840,5 kcal
56,9 g Kohlenhydrate
63,3 g Fett
8,5 g Eiweiß

1 Legen Sie die Blätterteigplatten auf die mit etwas Mehl bestäubte Arbeitsfläche. Drücken Sie die diagonalen Nahtstellen etwas zusammen, bis keine Löcher mehr sichtbar sind.

2 Schneiden Sie die Platten in 6 gleich große Rechtecke.

3 Nehmen Sie 1 EL der Schokotröpfchen für die Garnitur ab. Bestreuen Sie jedes Rechteck auf einer kurzen Hälfte mit Schokotröpfchen, lassen Sie dabei einen Rand von ca. ½ cm frei. Klappen Sie die freien Hälften über die Schokotröpfchen und drücken Sie die Teigränder gut fest.

4 Die Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und in einem Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen.

5 Für die Vanillecreme geben Sie 250 ml kalte Schlagsahne, 50 ml Milch und das Tortencremepulver Vanille in einen Rührbecher und mixen alles auf höchster Stufe zu einer luftigen Creme.

6 Für die Schokocreme 250 ml kalte Schlagsahne, 50 ml Milch und das Tortencremepulver Schoko ebenfalls im Rührbecher zu einer Creme aufschlagen.

7 Heizen Sie das Waffeleisen auf höchster Stufe vor. Schalten Sie die Temperatur auf mittlere Stufe zurück und fetten Sie es mit etwas Butter. Legen Sie nacheinander je 1 Teigplatte in die Mitte der Backplatte und backen Sie diese für ca. 5 Minuten goldbraun. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

8 Verteilen Sie auf der Hälfte der fertigen Waffeln die Vanillecreme, streuen die Blaubeeren darüber und verteilen die restlichen Schokotröpfchen darauf.

9 Auf den restlichen Waffeln die Schokocreme verteilen. Mit der Schere eine kleine Ecke des Gefrierbeutels mit Kuvertüre abschneiden und die flüssige Kuvertüre auf die Creme sprenkeln, mit Salted Caramel bestreuen und servieren.

RÜBLI-WAFFELN



8-10
Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-/Back-
zeit:
ca. 40 Min.



einfach

Zutaten

80 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
80 g Zucker
4 Eier (Gr. L)
1 Bio-Zitrone
600 g Möhren, geraspelt
1 TL Zimt
250 g Mehl (Type 550)
1 ½ Pk. Backpulver
150 g Haselnüsse, gemahlen
175 ml Milch (1,5 %)

2 TL Butter zum Einfetten

5 EL Schokoladenraspeln
4 EL Sauerrahm
1 EL Ahornsirup

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

442,7 kcal
42,2 g Kohlenhydrate
24,8 g Fett
10,5 g Eiweiß

1 Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterschlagen, bis keine Eispuren mehr sichtbar sind.

2 Mehl, Zimt und Backpulver mischen und sieben. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale von ½ Zitrone fein abreiben, die Frucht auspressen.

3 Die Möhrenraspel, Zitronenabrieb und -saft mit den Haselnüssen unter die Eiermasse rühren, dann die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

4 Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Ca. 3–4 EL des Waffelteiges im Waffeleisen 4–5 Minuten goldbraun ausbacken, auf einem Kuchengrost kurz abkühlen lassen und die Waffeln noch warm mit Schokoraspeln bestreuen. Mit glatt gerührtem Sauerrahm und Ahornsirup beträufeln.

MANDELWAFFELN MIT AMARETTO-SAHNE



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:
15 Min.

Koch-/Back-
zeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

125 g weiche Butter
125 g feiner Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier (Gr. M)
150 g gemahlene Mandeln
1 Pk. Backpulver
100 g Mehl (Type 550)
200 ml Milch (1,5 %)
2 EL Amaretto-Likör
1 EL Butter zum Einfetten

Zutaten Füllung:

250 ml kalte Schlagsahne
2 TL Vanillezucker
2 EL Amaretto-Likör
3 EL Amarettini (kleine
Mandelplätzchen)
3 EL Mandelblättchen

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

729,4 kcal

46,9 g Kohlenhydrate

53,3 g Fett

13,4 g Eiweiß

1 Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen.

2 Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz sehr cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterschlagen, bis keine Eispuren mehr sichtbar sind.

3 Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln unter den Teig rühren, zuletzt Likör und Milch. 15 Minuten stehen lassen.

4 In einer Pfanne die Mandelblättchen trocken rösten, bis sie anfangen zu duften und leicht gebräunt sind. Sofort auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Amarettini zerbröseln, dabei 6–8 Stück zurückbehalten.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Den Eischnee mit dem Teigspatel vorsichtig unter den Teig heben. Ca. 3–4 EL des Waffelteiges im Waffeleisen 3–4 Minuten goldbraun backen, die Waffeln auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

6 Die Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, den Likör kurz unterrühren und die Amarettini-Brösel unterheben.

7 Die Waffeln noch warm mit einem Klecks Sahne und den restlichen Amarettini garniert servieren.



Knusprige Waffeln

Wer statt weicher Waffeln lieber knuspriges, dünnes Gebäck mag, wird hier auf seine Kosten kommen. Eigentlich sind knusprige Waffelblättchen das ursprünglichste Waffelrezept. Die ersten belegten Rezepte sind die in Frankreich und Belgien überwiegend in Klöstern hergestellten Oblaten – dünne Gebäckscheibchen aus Wasser und Mehl, die für kirchliche Zwecke gebacken wurden. Daraus entwickelte sich in vielen Klöstern eine Oblaten- und Waffelbäckerei, die den Kirchen und Adeligen vorbehalten war. Die Rezepte wurden mit Zimt, Honig und Gewürzen verfeinert und waren eine gute Einnahmequelle für die Klosterkassen. Erst im 14. Jahrhundert entstanden sogenannte Waffelbäcker-Zünfte, mit diesen verbreitete sich die Methode, süßes Gebäck zwischen zwei heißen Eisen zu backen, zunächst in den Niederlanden und in Norddeutschland.

Zarte, hauchdünne Waffeln gehören heute wie früher zu den besonderen Leckereien. Ob Waffelblätter, Karlsbader Oblaten, Hippen, Sirupwaffeln, Zimtwaffeln oder Neujahrskuchen – die blättrigen und gewürzten Gebäcke sind überall beliebt. Bei flachen runden Waffeln spricht man von Oblaten, über Kegel oder Rundhölzer geformte, nennt man Hörnchen, Eiskuchen oder Hippen. In Österreich werden die beliebten Neapolitaner-Waffeln hergestellt, dünne knusprige Waffelblätter, die mit einer Creme geschichtet werden.

Die Herstellung unterscheidet sich von den weichen Waffeln dadurch, dass die Waffel sehr dünn ausgebacken wird, zwischen schweren Platten, die ein Aufgehen verhindern, und der Teig in der Regel weniger Fett und Eier enthält.

Knuspern Sie sich einfach durch die nächsten Rezepte!

KNUSPRIGE HERZWAFFELN



12 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 40 Min.



einfach

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
1 Pk. Vanillezucker
250 g Zucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene
Schale davon (oder Citro-
back aus dem Backregal)
4 Eier (Gr. M)
500 g Mehl (Type 550)
1 Pk. Backpulver
250 ml Wasser
250 ml Milch (1,5 %)

2 TL Butter zum Einfetten
1 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

424,6 kcal
53,7 g Kohlenhydrate
20,2 g Fett
6,5 g Eiweiß

1 Das Fett mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale/Citroback sehr schaumig rühren.

2 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und in 3 Portionen abwechselnd mit Milch und Wasser unterrühren.

3 Das Waffeleisen gut vorheizen, leicht fetten. Temperatur etwas zurückdrehen. Je 2–3 EL Teig auf der Backplatte verteilen, etwas nach außen hin verstreichen und 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln zum Abkühlen auf einem Kuchenrost auslegen. Mit Puderzucker leicht bestäuben.

Tipp: Die Waffeln werden knuspriger als im Grundrezept, da ein Teil der Flüssigkeit durch Wasser ersetzt ist, das beim Backen als Dampf entweicht. Geben Sie den Waffeln also genug Backzeit, damit sie auch wirklich knusprig werden. Vollständig abgekühlt halten sich die Waffeln in einem gut schließenden Vorratsbehälter einige Tage frisch.

KNUSPRIGE WAFFELN OHNE MILCH



6-8 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Ruhezeit:

30 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 35 Min.



einfach

Zutaten

160 g weiche Butter

100 g feiner Zucker

3 Eier (Gr. M–L)

250 g Mehl (Type 550)

100 ml Mineralwasser mit

Kohlensäure

2 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

449,4 kcal

46,7 g Kohlenhydrate

26,0 g Fett

6,5 g Eiweiß

1 Trennen Sie die Eier; die Eiweiße steif schlagen.

2 Butter, Zucker und Eigelbe zu einer hellen Creme aufschlagen, Mineralwasser und Mehl abwechselnd unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4 Das Waffeleisen gut vorheizen und mit Butter einfetten. 2–3 EL des Teiges pro Waffel ins Waffeleisen verteilen und 3–4 Minuten knusprig ausbacken. Dabei zwischendurch das Eisen nicht öffnen!

5 Auf einem Rost abkühlen lassen.

Tipp: Dieses Rezept ist lecker, gelingsicher und ohne jeglichen Schnickschnack. Ohne Backpulver wird die luftige Struktur des Eischnees zum Aufgehen genutzt. Die Ruhezeit dient dazu, die Bindung des Klebereiweißes aus dem Mehl zu begünstigen; ohne dieses „Gerüst“ würde beim Öffnen des Eisens die Waffel aufreißen. Das Backen im belgisches Waffeleisen macht die Waffel noch knuspriger, da mehr Wasser an den Oberflächen verdampfen kann. Sie können natürlich auch ein Herzwaffeleisen benutzen, eventuell ist Ihre Waffel dann etwas weicher.

ZIMTWAFFELN NACH GROßMUTTER MITZIS REZEPT



60
kleine
Stk.



Arbeitszeit:
10 Min.

Ruhezeit:
ca. 8 Std

Koch-
/Backzeit:
ca. 45 Min.



einfach

Zutaten

2 Eier (Gr. M)
125 g weiche Butter
125 g feiner Zucker
1–2 EL Zimt
250 g Mehl (Type 550)

Zubehör

Zimtwaffeleisen
Pfannenwender

Nährwerte

40,7 kcal
5,2 g Kohlenhydrate
1,9 g Fett
0,6 g Eiweiß

1 Die Eier aufschlagen und mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Mehl und Zimt zufügen und das Gemisch kräftig durchkneten (mit Hand oder den Knethaken des Rührgeräts).

2 Den Teig abdecken und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

3 1/3 des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen, walnussgroße Kugeln rollen und auf Backpapier setzen.

4 Das Waffeleisen gut vorheizen. Auf jede Unterteilung des Zimtwaffeleisens eine Kugel Teig setzen und ca. 3–4 Minuten backen, bis sie braun und knusprig sind. Direkt aus dem Waffeleisen vorsichtig auf ein Brett ziehen und noch heiß entlang der Nahtstellen im Muster in Quadrate schneiden. Auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen. So auch mit dem restlichen Teig weitermachen, bis alles verbraucht ist.

5 In einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.

Tipp: Ein Zimtwaffeleisen ist ein rechteckiges Eisen, das in einem Backgang 6–8 flache, knusprige Waffeln backen kann. Meist sind diese Formen mit schönen Mustern verziert. Sie können den Teig aber auch im Hörnchen-Waffeleisen backen, allerdings nur als runde Waffeln und mit mehr Zeitaufwand.

Verdoppeln Sie das Rezept ruhig, um einen Vorrat an diesen herrlichen Waffeln anzulegen. Wichtig ist, dass der Teig genug Zeit hat, mit dem Zimt durchzuziehen. Der Geschmack wird durch die Lagerung noch intensiver.

KNUSPERWAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:
10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

250 g Margarine
350 g feiner Zucker
5 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
500 g Kartoffelmehl (kein
anderes Stärkemehl!)

2 TL Öl zum Einfetten

2 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

683,3 kcal
99,9 g Kohlenhydrate
29,3 g Fett
3,3 g Eiweiß

1 Margarine, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterschlagen, dann das Kartoffelmehl unterrühren.

2 Das Waffeleisen gut vorheizen und mit wenig Öl einpinseln. Je 2 EL Teig auf der Backplatte verstreichen und ca. 2–3 Minuten hellbraun backen. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und danach in einzelne Herzen zerteilen. Puderzucker darüber sieben und in einem gut schließenden Vorratsbehälter aufbewahren.

Tipp: Dieses Originalrezept aus der ehemaligen DDR gelingt nur mit Kartoffelmehl so knusprig. Die Waffeln können einige Tage aufbewahrt werden – wenn sie es so lange überstehen!

FRIESISCHE WAFFELN



15 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



einfach

Zutaten

2 Eier (Gr. M)
25 ml Rum
100 g Zucker
10 g Rohrzucker
1 EL Vanillezucker
125 g Margarine
250 g Mehl (Type 405)
1 TL Zimt
1 Prise Salz
1 EL Margarine zum
Einfetten
1 Becher Schlagsahne
1 Glas Pflaumenmus

Zubehör

Hörnchen-Waffeleisen oder
Zimtwaffeleisen
Pfannenwender aus Holz
oder Kunststoff

Nährwerte

243,2 kcal
27,3 g Kohlenhydrate
12,8 g Fett
2,7 g Eiweiß

1 Die Eier mit Rum, Zucker, Rohrzucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät 2 Minuten sehr schaumig rühren. Die Margarine dazugeben und noch 1 Minuteiterrühren, bis alle Fettsuren verschwunden sind. Dann das Mehl mit Zimt und Salz kurz unterrühren.

2 Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten.

3 Je 1 EL Teig auf die Mitte der Backplatte (oder 2 EL ins Zimtwaffeleisen) verteilen und ca. 2 Minuten hellbraun backen. Mit dem Pfannenwender vorsichtig herausnehmen und auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen. Die Waffeln werden beim Abkühlen noch fester.

4 Schlagsahne steif schlagen. Jede Waffel mit einem Klecks Schlagsahne und Pflaumenmus servieren.

Tip: Servieren Sie zu diesem leckeren Gebäck klassisch eine Tasse Ostfriesentee mit „Kluntjes und Wölkchen“ – weißem Kandi und flüssiger Sahne.

OSTFRIESISCHE HUNGERKUCHEN



20 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:

8 Std.

Koch-
/Backzeit:

ca. 45 Min.



mittel

1 Den Kandiszucker im Wasser erhitzen, bis er aufgelöst ist, dann die Margarine dazugeben. Abkühlen lassen.

2 Alle anderen Zutaten in die abgekühlte Flüssigkeit einarbeiten. Den Teig zudecken und über Nacht kühl stellen.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je 1 EL des Teiges in die Mitte der Backplatte geben und ca. 2 Minuten knusprig und hellbraun backen. Mit dem Pfannenwender vorsichtig herausnehmen und sofort mithilfe eines Küchentuchs auf einen Kochlöffelstiel aufrollen (Vorsicht: heiß!). Kurz fest werden lassen und dann vom Stiel ziehen, auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

Zutaten

250 g Kandiszucker, braun
500 ml Wasser
125 g Margarine
375 g Mehl (Type 405)
3 Eier (Gr. M)
3 Pk. Vanillezucker
1 TL Anis, gemahlen
1 TL Kardamom, gemahlen
2 EL Margarine zum Einfetten

Zubehör

Hörnchen-Waffeleisen
Pfannenwender aus Holz
oder Kunststoff
Kochlöffel
Küchentuch

Nährwerte

183,9 kcal
27,6 g Kohlenhydrate
6,9 g Fett
2,6 g Eiweiß

Tipp: Die Hungerkuchen sind ein typisches Neujahrsgebäck der friesischen Inseln, die zum Festtagskaffee oder an Kinder verteilt werden. In einer gut schließenden Blechdose bleiben die knusprigen Röllchen lange frisch; sie schmecken hervorragend mit einer Füllung aus ungesüßter Schlagsahne



Belgische Waffeln

Im Unterschied zu den Herzwaffeln werden Belgische, Brüsseler oder Lütticher Waffeln immer in einem Eisen mit tiefen Waben gebacken. Sie sind weicher und voluminöser als die flacheren, als Triebmittel wird häufig Hefe verwendet. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts sind diese Waffeln bekannt; heute findet man sie nicht nur in Belgien, sondern in der ganzen Welt, wo sie fester Bestandteil des Frühstücks sind, als Snack oder Streetfood an Ständen angeboten werden oder in Privathaushalten gebacken werden.

Die Bezeichnung „Belgische Waffel“ bezeichnet einfach die Form – tiefe Waben, rechteckig oder rund. Die original belgischen Waffeln werden auch als Brüsseler Waffeln bezeichnet, Lütticher Waffeln sind natürlich ebenfalls Belgische Waffeln, aber mit anderer Rezeptur.

Die echte Belgische oder Brüsseler Waffel ist außen knusprig und innen weich und flaumig; der Zusatz von Eischnee macht den Teig locker und fluffig. Die Lütticher Waffel, ebenfalls im tiefen Wabeneisen gebacken, ist etwas knuspriger und bekommt durch den Zusatz von Hagelzucker zum Teig eine Karamellnote.

Beide Varianten sind einfach perfekt, um in ihren tiefen Waben köstliche Soßen, Karamell oder andere Toppings aufzunehmen.

ORIGINAL BELGISCHE WAFFELN (MIT HEFE)



7-8 Stk.



Arbeitszeit:
15 Min.

Ruhezeit:
ca. 45 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



mittel

Zutaten

½ Würfel frische Hefe
(21 g) oder 1 Pk. Trocken-
hefe
250 ml Milch (1,5 %)
250 g Mehl (Type
405 oder 550)
50 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
40 g Butter, flüssig
1 TL neutrales Öl zum Ein-
fetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

220,4 kcal
32,7 g Kohlenhydrate
7,0 g Fett
6,2 g Eiweiß

1 Die Milch auf niedriger Stufe lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln oder streuen und unter Rühren darin auflösen.

2 Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mischen, die Hefemilch dazu gießen und alles gut zu einem flüssigen Teig verrühren. Für 45 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

3 Eigelbe und Eiweiße trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe verquirlen.

4 Eigelbe und die flüssige Butter zum Teig geben, mit einem Kochlöffel unterrühren, bis alles gut verbunden ist. Dann den Eischnee portionsweise vorsichtig unterheben. Nicht zu viel rühren, damit die Luftbläschen im Eischnee nicht zusammenfallen.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, einfetten und die Hitze etwas reduzieren. Je Waffel 2 große EL des Teiges auf der Backplatte verteilen und goldbraun ca. 2–3 Minuten ausbacken. Vor jeder neuen Waffel das Eisen wieder gut aufheizen lassen.

6 Die fertigen Waffeln sofort servieren oder nebeneinander auf einem Rost abkühlen lassen.

Tipp: Die belgischen Waffeln zeichnen sich durch ihre fluffige Konsistenz aus; dazu muss der Eischnee seine Luftbläschen behalten. Unterheben bedeutet, nur so lange mit dem Kochlöffel den Eischnee unterzurühren, bis er fast ganz mit dem übrigen Teig bedeckt ist. Den Teig anschließend gleich verarbeiten, durch zu langes Stehen verliert der Teig an Luftigkeit.

ORIGINAL BELGISCHE WAFFELN (OHNE HEFE)



10 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



mittel

Zutaten

4 Eier (Gr. M)
200 g Butter
110 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
350 g Mehl (Type 405)
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
70 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure, zimmerwarm
300 ml Milch (1,5 %) evtl.
etwas mehr, falls der Teig zu
fest ist
1 EL Butter oder Öl zum
Einfetten
1 EL Puderzucker

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

368,2 kcal
39,8 g Kohlenhydrate
20,1 g Fett
6,4 g Eiweiß

1 Die Eier trennen, die Eigelbe verquirlen und die Eiweiße steif schlagen.

2 Die Butter mit Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten cremig rühren. Der Zucker soll sich weitgehend aufgelöst haben und beim Rühren nicht mehr knirschen.

3 Die Eigelbe unter die Buttermasse rühren, bis keine Eigelbspuren mehr zu sehen sind.

4 Mehl, Backpulver und Salz mischen und portionsweise im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Zum Schluss das Mineralwasser unterrühren.

5 Den Eischnee in 3 Portionen mit einem Kochlöffel unter den Teig heben.

6 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je Waffel 2 große EL des Teiges auf der Backplatte verteilen und goldbraun ca. 2–3 Minuten ausbacken. Vor jeder neuen Waffel das Eisen wieder gut aufheizen lassen.

7 Die Waffeln nebeneinander auf einem Kuchenrost kurz abkühlen lassen, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit heißen Kirschen und Sahne oder Eis servieren.

Tipp: Diese Waffeln sind weich und fluffig; mögen Sie sie eher knusprig, ersetzen Sie die Milch durch Wasser. Der Teig ist etwas fester, achten Sie beim Verteilen des Teiges darauf, die Waffelplatten gleichmäßig zu befüllen. Die Menge variiert je nach Waffeleisen, deshalb sind die Angaben nur ungefähr. Setzen Sie die Teigportionen so, dass er sich noch gut ausbreiten kann. Ein Rezept mit flüssigerem Teig finden Sie als Nächstes.

BELGISCHE WAFFELN AUS RÜHRTEIG



8 Stk.



Arbeitszeit:
10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

280 g Mehl (Type 405
oder 550)
1 Pk. Backpulver
1 gute Prise Salz
70 g feiner Zucker
2 Eier (Gr. M)
50 g Butter
1 EL Vanilleextrakt oder das
Mark von 1 Vanilleschote
350 ml Milch (1,5 %)

1 EL Butter oder Öl zum
Einfetten
6 EL Ahornsirup
50 g Butter

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

334,3 kcal
46,2 g Kohlenhydrate
13,6 g Fett
6,2 g Eiweiß

- 1 Trennen Sie die Eier; die Eiweiße steif schlagen.
- 2 Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen.
- 3 Eigelbe mit der Butter, Vanilleextrakt oder -mark und Milch gut verrühren. Die Mehlmischung kurz untermischen, bis alle Zutaten gut verbunden sind.
- 4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten.
- 5 Den Eischnee mit dem Teigspatel oder einem Löffel vorsichtig unter den Teig heben.
- 6 Aus dem Teig je 3 EL in das vorgeheizte Waffeleisen geben, etwas verstreichen und ca. 3–4 Minuten goldbraun backen. Die Waffeln auf einem Kuchengrost kurz abkühlen lassen, mit Butterstückchen und Ahornsirup garniert noch warm servieren.

ORIGINAL LÜTTICHER WAFFELN



15 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Ruhezeit:

45 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 1 Std.

15 Min.



mittel

Zutaten

10 g frische Hefe (oder $\frac{1}{2}$ Pk. Trockenhefe)
400 g Mehl (Type 550)
1 Prise Salz
50 g Zucker
2 Eier (Gr. M)
100 g Butter
1 Vanilleschote, Mark davon
160 ml lauwarme Milch (1,5 %)
150 g grobkörniger Zucker (Hagelzucker)
2–3 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen, rund oder eckig

Nährwerte

207,8 kcal

32,9 g Kohlenhydrate

6,6 g Fett

3,7 g Eiweiß

1 Die Hefe in 1 EL lauwarmer Milch auflösen.

2 Mehl mit Zucker und Salz mischen. Die Eier mit Butter und Vanillemark dazugeben, ebenso die Hefelösung und die Milch. Unter kräftigem Rühren so lange verarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zugedeckt 45 Minuten aufgehen lassen.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten.

4 Den Hagelzucker unter den Teig kneten, mit einem Löffel oder den Knethaken des Handrührgeräts.

5 Je 1 großen EL des Teiges auf die Mitte der Backplatte (oder 1 kleinen Löffel auf die einzelnen Unterteilungen beim rechteckigen Eisen) geben und ca. 5 Minuten ausbacken, bis sie knusprig sind. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Tip: Durch die Beigabe von Hagelzucker werden die Lütticher Waffeln knusprig und kross. Der Zucker karamellisiert beim Backen und verfestigt sich beim Auskühlen wieder. Besonders lecker werden die Lütticher Waffeln, wenn man eine Hälfte noch in geschmolzene Kuvertüre taucht.

BANANENWAFFELN (OHNE ZUCKER)



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

300 g sehr reife Bananen
1 EL Zitronensaft
3 Eier (Gr. M)
80 ml neutrales Öl
250 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 TL Backpulver
150 ml Milch (1,5 %)

1 EL Butter oder Öl zum
Einfetten

1 reife Banane
2 EL Honig
50 ml Schlagsahne
1 EL gehobelte Mandeln
Einige Minzblättchen

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Pürierstab

Nährwerte

320,4 kcal
39,1 g Kohlenhydrate
14,9 g Fett
6,6 g Eiweiß

1 Die Bananen schälen, Zitronensaft dazugeben und mit dem Pürierstab pürieren oder mit einer Gabel fein zermusen.

2 In einer Pfanne die Mandelblättchen ohne Zugabe von Fett hellbraun rösten, bis sie duften. Auf einem Teller auskühlen lassen.

3 Eier und Öl mit dem Handrührgerät 5 Minuten sehr schaumig rühren, dann das Bananenpüree unterrühren.

4 Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, in kleinen Portionen abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten.

6 Aus dem Teig je 2–3 EL in das vorgeheizte Waffeleisen geben, etwas verstreichen und ca. 3–4 Minuten goldbraun backen. Die Waffeln auf einem Kuchenrost kurz abkühlen lassen.

7 Eine Banane schälen, in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne halb steif schlagen. Jede Waffel mit einigen Bananenscheiben und etwas Sahne anrichten. Honig darüber träufeln und die Mandelblättchen darauf streuen. Mit Minzblättchen garnieren.

BUTTERMILCH-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

150 g weiche Butter
3 Eier (Gr. M)
40 g feiner Zucker
250 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
200 ml Buttermilch

1 EL Butter oder Öl zum
Einfetten

1 EL Puderzucker

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

418,4 kcal
39,9 g Kohlenhydrate
25,1 g Fett
7,6 g Eiweiß

1 Butter und Zucker hell cremig rühren, die Eier einzeln gut unterrühren.

2 Mehl mit Salz und Backpulver mischen und esslöffelweise abwechselnd mit der Buttermilch unter den Teig rühren.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je Waffel 1 ½ große EL des Teiges auf der Backplatte verteilen und goldbraun ca. 4 Minuten ausbacken. Vor jeder neuen Waffel das Eisen wieder gut aufheizen lassen.

4 Die Waffeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Dieses einfache Rezept ist superleicht nachzumachen, schmeckt hervorragend und lässt sich mit tollen Toppings variieren. Probieren Sie es unbedingt mit cremig gerührtem griechischem Joghurt und Honig, mit Karamellsoße oder roter Grütze!

KÜRBIS-WAFFELN MIT HONIG-ZIMT-BUTTER



10 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 45 Min.



mittel

Zutaten

1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 400 g)
350 ml Buttermilch
3 Eier (Gr. L)
300 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 Prise Salz
1 guter TL Backpulver
60 g Zucker (weiß oder braun)
½ TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
1 EL Butter oder Margarine zum Einfetten

Zutaten

Honig-Zimt-Butter:

150 g Süßrahmbutter
2–3 EL Honig
½ TL Zimt

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Pürierstab oder Standmixer

Nährwerte

317,3 kcal
37,1 g Kohlenhydrate
15,7 g Fett
6,3 g Eiweiß

1 Den Kürbis waschen, trocken tupfen und halbieren. Das faserige Innere und die Kerne mit einem Löffel ausschaben, die beiden holzigen Enden entfernen. Den Kürbis ungeschält in ca. 3–4 cm große Stücke schneiden, in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt ca. 15 Minuten garen, bis die Stücke weich sind. Auf einem Sieb abgießen, den Kürbis in einem Standmixer oder mit dem Pürierstab in einer Schüssel fein pürieren. Abkühlen lassen, von dem Püree 225 g abwiegen. Den Rest anderweitig verwenden.

2 Für die Honig-Zimt-Butter die Butter mit Honig und Zimt einige Minuten sehr cremig aufschlagen. Nicht verbrauchte Reste lassen sich gut im Kühlschrank ein paar Tage aufheben.

3 In einer großen Schüssel 225 g Kürbispüree mit der Buttermilch verrühren, dann die Eier nacheinander dazugeben und sehr gut unterrühren.

4 Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Gewürze in einer zweiten Schüssel gut vermischen und alles auf einmal zur Kürbismischung geben. Mit einem Kochlöffel gründlich unterrühren, bis alles Mehl im Teig verschwunden ist.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je Waffel ca. 2 große EL des Teiges auf der Backplatte verteilen und ca. 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Vor jeder neuen Waffel das Eisen wieder gut aufheizen lassen.

6 Die Waffeln auf einem Kuchenrost nur kurz abkühlen lassen und noch warm mit einem Klecks Honig-Zimt-Butter servieren.

Tipp: Dieses wunderbare Rezept passt natürlich perfekt zu kühleren Herbsttagen, die Aromen von Zimt und Kürbis wärmen allein schon beim Gedanken an sie! Die Waffeln sind saftig und sättigend, gehen also auch gut als Zwischenmahlzeit durch. Wer keinen Kürbis mag, wird ihn so vielleicht lieben lernen!

BELGISCHE WAFFELN MIT HEFE UND QUARK



10 Stk.



Arbeitszeit:

10 Min.

Ruhezeit:

ca. 45 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

1 EL warmes Wasser
½ Würfel frische Hefe oder
1 Pk. Trockenhefe
125 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
3 Eier (Gr. M)
300 g Mehl (Type 550)
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Vanillezucker
1 TL Zitronensaft oder ½
TL unbehandelte geriebene
Zitronenschale
250 g Magerquark
130 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
2 TL Margarine zum Einfet-
ten
2 EL Puderzucker

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

311,7 kcal

40,7 g Kohlenhydrate

12,9 g Fett

7,7 g Eiweiß

1 Die Hefe in einer Rührschüssel mit dem warmen Wasser auflösen, bis eine gleichmäßige Lösung entstanden ist.

2 Butter oder Margarine mit Zucker, den Eiern, Mehl und Backpulver sowie den Gewürzen verrühren. Die Hefelösung dazu gießen und gut verrühren, zuletzt Quark und Mineralwasser.

3 Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 45 Minuten gehen lassen.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und die beiden Platten leicht einfetten. Je eine Kelle Teig auf der Backplatte verteilen und goldbraun ausbacken, mit etwas Puderzucker besieben und warm servieren. Zwischen den Backvorgängen die Backplatten leicht nachfetten.

CHEESECAKE-WAFFELN



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

4 Eier (Gr. M)
450 g Frischkäse, Natur
1 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
50 g Mehl (Type 550)
1 Prise Salz
130 g Zucker

1 EL Butter zum Einfetten

1 EL Puderzucker
50 g frische Beeren nach
Geschmack

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

582,0 kcal
51,2 g Kohlenhydrate
35,5 g Fett
13,9 g Eiweiß

1 Eier und Frischkäse schön cremig rühren. Den Zitronensaft und Vanilleextrakt dazu rühren.

2 Mehl mit Zucker und Salz unter die Frischkäsecreme rühren.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und mit Butter einfetten. Ca. 3 EL des Waffelteiges im Waffeleisen 3–4 Minuten hellbraun ausbacken. Auf einem Rost etwas abkühlen lassen, bis alle Waffeln gebacken sind.

4 Mit etwas Puderzucker bestäuben, mit den Beeren garnieren.

KLEINE WAFFELHAPPEN



72
Mini-
Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Ruhezeit:
1 Std.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

1 Butter bei niedrigster Hitze in einem Topf schmelzen, dann Milch und Zucker zugeben und alles lauwarm werden lassen. Das Gemisch mit der Hefe in einer Schüssel verrühren, Eier und das Vanillemark dazugeben. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Mit bemehlten Händen den Teig zu ca. 72 haselnussgroßen Kugeln formen.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je 10–12 Kugeln mit Abstand in das Waffeleisen legen (auf die Kreuzungsstellen der Waben) und 3 Minuten knusprig ausbacken. Auf einen Kuchengrost zum Auskühlen hinlegen, mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

1 Vanilleschote
125 g Butter
2 EL Milch (1,5 %)
1 EL Zucker
½ Würfel frische Hefe (oder
1 Pk. Trockenhefe)
2 Eier (Gr. M)
250 g Mehl (Type 550)

2–3 TL Butter zum
Einfetten
25 g Puderzucker

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

30,1 kcal
3,1 g Kohlenhydrate
1,7 g Fett
0,5 g Eiweiß

Tipp: Zum Teilen der Teigmenge können Sie auch einen Teelöffel benutzen und den Teig in gleich große Portionen abstechen.

Die Waffelhappen eignen sich prima als „Waffel-to-go“, z. B. für Partys oder Kindergeburtstage. Geben Sie einfach die gewünschte Menge der Happen in eine Papiertüte, so lassen sich frische Waffeln ohne Balancierakt und Puderzuckergeriesel unterwegs verspeisen.

BROWNIE-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade
130 g Butter
3 Eier (Gr. M)
1 Pk. Vanillezucker
120 g Zucker
130 g Mehl (Type 550)
50 g Backkakao
1 TL Backpulver
80 ml Sahne
90 ml Milch (1,5 %)

2–3 TL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

532,7 kcal
48,4 g Kohlenhydrate
33,1 g Fett
8,2 g Eiweiß

1 Schokolade grob hacken und mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren. Kurz etwas abkühlen lassen.

2 Eier, Zucker und Vanillezucker so lange rühren, bis eine hellgelbe Creme entsteht.

3 Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und sieben. Milch und Sahne abwechselnd mit der Mehlmischung unter den Teig rühren, als Letztes das Schokoladen-Butter-Gemisch unterrühren.

4 Das Waffeleisen gut vorheizen und mit Öl einpinseln. Für jede Waffel 1 großen EL Teig in die Mitte der Backplatte setzen und ca. 1–2 Minuten backen, auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

Tipp: Für die perfekte Brownie-Konsistenz backen Sie die Waffeln nicht ganz durch, sodass das Innere noch sehr weich bleibt.

Wer noch eine Extraportion Schokolade verträgt, serviert diese himmlischen Waffeln mit Schokoladensoße beträufelt und einer Kugel Vanille- oder Schokoladeneis.

BELGISCHE WAFFELN MIT SCHOKOLADE



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

1 Bio-Orange
150 g weiche Butter
2 EL Vanillezucker
50 g Zucker
3 Eier (Gr. M)
250 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
150 g Joghurt, Natur

2 TL Butter zum Einfetten

Zutaten Schokoladen- soße:

200 g Zartbitterschokolade
200 ml Milch (1,5 %)
2 EL brauner Rum

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

488,1 kcal
48,9 g Kohlenhydrate
27,2 g Fett
8,5 g Eiweiß

1 Für die Schokoladensoße die Schokolade hacken, und in einem kleinen Topf in der Milch unter Rühren langsam erhitzen, bis sie völlig geschmolzen ist. Den Rum unterrühren und die Soße warm halten.

2 Die Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale sehr fein abreiben. Die Frucht auspressen.

3 Die Butter mit Vanillezucker, Zucker und der Orangenschale cremig rühren. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Orangensaft und Joghurt unter die Eiercreme rühren.

4 Das Waffeleisen mit etwas Butter einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 8 Waffeln je 3 Minuten goldbraun und knusprig backen.

5 Die warmen Waffeln mit Schokoladensoße beträufelt servieren, den Rest der Soße dazu reichen.

WALNUSS-WAFFELN MIT AHORNSIRUP UND EIS



10 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.



einfach

Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.

Zutaten

200 g Butter
2 Pk. Vanillezucker
100 g Zucker
4 Eier (Gr. M)
100 g Walnüsse, gehackt
350 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
70 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
300 ml Milch (1,5 %), evtl. etwas mehr

2 EL Butter zum Einfetten
100 ml Ahornsirup
ca. 300 ml Eis nach Wahl (Vanille, Walnuss)

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

538,9 kcal
55,6 g Kohlenhydrate
27,2 g Fett
8,8 g Eiweiß

1 Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Nacheinander die Eier gut unterrühren. 70 g gehackte Walnüsse unterheben.

2 Mehl, Backpulver und Salz mischen, löffelweise im Wechsel mit der Milch und dem Mineralwasser unterrühren.

3 Im auf höchster Stufe vorgeheizten und gefetteten Waffeleisen je Waffel 3 EL Teig ca. 2–3 Minuten backen, auf einem Rost im Backofen bei 50 °C warm halten.

4 In einer Pfanne den Ahornsirup erhitzen und die restlichen Walnüsse darunter rühren, einige Minuten bei ständigem Rühren köcheln, bis der Sirup etwas karamellisiert, dann vom Herd nehmen.

5 Jede Waffel mit einer Kugel Eis und der Sirup-Walnussmischung servieren.



Beilagen und Soßen

Was wären Waffeln ohne ihre sündhaften Begleiter? Der Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt: Vom frischen Obst über Eis, Sahne und verschiedene Soßen bis hin zu kleinen Süßigkeiten, die auf das fertige Machwerk garniert werden, kommt eine Waffel, die eigentlich so einfach zubereitet wird, mit der richtigen Begleitung luxuriös bis legendär daher. Natürlich – man kann eine Waffel auch pur und ohne Beilagen essen. Aber lesen Sie selbst – diese kleine Auswahl an selbst gemachten Beiwerken wird Sie sicher auch überzeugen, dass man echten Genuss immer noch ein bisschen steigern kann!

VANILLESÖßE



250 ml.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



einfach

Zutaten

200 ml Milch (1,5 %)
1,5 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt (oder
ausgekratztes Mark von 1
Vanilleschote)
1 Ei (Gr. M)
½ Becher Schlagsahne
1 gestrichener TL
Speisestärke

Nährwerte

601,6 kcal
38,7 g Kohlenhydrate
43,3 g Fett
14,3 g Eiweiß

1 Milch, Zucker und Vanilleextrakt oder -mark aufkochen. Das Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen, die Stärke und Schlagsahne dazugeben und noch mal kräftig durchrühren.

2 Mit dem Schneebesen die Eiermischung in die kochende Milch rühren, unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, dabei die Herdplatte schon ausschalten. Die Soße in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Rühren Sie dabei die Soße öfter mit dem Schneebesen durch, damit sich keine Haut bildet. Kalt oder noch warm servieren.

SCHOKOLADENSOßE



250 ml



Arbeitszeit:
ca. 5 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



einfach

Zutaten

130 g Zartbitterschokolade
60 ml Schlagsahne
60 ml Milch
80 g Zucker
½ TL abgeriebene
Orangenschale

Zubehör

Sterilisiertes Deckelglas

Nährwerte

1.258,0 kcal
154,6 g Kohlenhydrate
63,3 g Fett
12,9 g Eiweiß

1 Die Schokolade grob hacken. Schlagsahne, Milch, Orangenschale und Zucker in einem kleinen Topf erwärmen, die Schokolade hineingeben und unter ständigem Umrühren so lange erhitzen, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist.

2 Die Soße entweder zum direkten Verzehr in ein Kännchen gießen oder noch heiß in das sterilisierte Glas füllen, mit Deckel gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sich die Soße 3–4 Tage.

KARAMELLSOßE



300 ml



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



mittel

Zutaten

200 g Zucker
90 g Butter
130 ml Schlagsahne

n. B.: 1 TL Vanilleextrakt,
1 TL Salz

Zubehör

Sterilisiertes Deckelglas

Nährwerte

1.912,0 kcal
205,2 g Kohlenhydrate
119,6 g Fett
3,7 g Eiweiß

1 Alle Zutaten (abgemessen) und die benötigten Utensilien neben den Herd stellen.

2 In einem mittelgroßen Topf mit hohem Rand den Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen. Beginnt der Zucker flüssig zu werden, mit einem Schneebesen oder Kochlöffel sanft rühren, bis der Zucker sich gleichmäßig aufgelöst hat.

3 Ist der Zucker flüssig und hellbraun, die Butter in kleinen Stücken zugeben und rühren, bis sich die Butter gelöst hat. Vorsicht! Die Mischung kocht dabei sehr stark auf!

4 Nehmen Sie den Topf vom Herd und gießen Sie unter ständigem Rühren die Schlagsahne dazu. Vorsicht vor eventuellen Spritzern, die Mischung ist sehr heiß. Rühren Sie weiter, bis die Soße glatt ist und etwas andickt. Fügen Sie nach Belieben Vanilleextrakt und/oder Salz hinzu.

5 Gießen Sie die Soße durch ein Sieb in das heiß ausgespülte Glas, um eventuelle Zuckerklümpchen zu entfernen. Abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren. Dabei wird die Soße dickflüssiger; vor dem Servieren die gewünschte Menge einfach kurz in der Mikrowelle oder in einem kleinen Töpfchen kurz erwärmen.

Tipp: Selbst gemachte Karamellsoße ist wirklich einfach herzustellen. Beachten Sie dabei nur, dass Sie während der ganzen Zeit am Herd bleiben. Zucker karamellisiert sehr schnell und wird bei zu langem Erhitzen dunkel und bitter. Die ideale Farbe ist ein helles Goldbraun. Das Abschmecken der Soße sollten Sie sich aufsparen, bis diese wirklich erkaltet ist, Karamell ist deutlich heißer als andere Soßen! Ob Sie Salz zu der Soße geben, bleibt Ihrem Geschmack überlassen; ich finde, die leicht salzige Note passt perfekt zu süßen Waffeln.

ERDNUSSBUTTER-KARAMELL



1 Glas.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

1 Glas cremige Erdnussbutter (250 g)
100 g Zucker
150 ml Kondensmilch (ungezuckert)

Zubehör

Sterilisiertes Glas mit Deckel

Nährwerte

2.190,4 kcal
152,7 g Kohlenhydrate
138,8 g Fett
71,7 g Eiweiß

1 Erhitzen Sie den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze, bis er sich verflüssigt. Rühren Sie den Zucker, bis er bräunlich wird (nicht zu dunkel werden lassen), dann den Topf vom Herd nehmen.

2 Rühren Sie die Kondensmilch mit einem Schneebesen unter, geben Sie den Topf zurück auf den Herd und schlagen die Masse auf mittlerer Hitze, bis sich der Zucker und die Milch gut zu einer glatten Masse ohne Krümel verbunden haben.

3 Fügen Sie die Erdnussbutter zu, rühren Sie noch einmal alles gut durch und füllen Sie das Karamell in ein sauberes, heiß ausgespültes Glas. Den sterilisierten Deckel aufsetzen und fest verschließen, abkühlen lassen und kühl aufbewahren.

LEMON CURD



3-4
Gläser
à 150
ml



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

3 Bio-Zitronen
6 Eier (Gr. M)
300 g Zucker
170 g weiche Butter

Zubehör

Sterilisierte Deckelgläser

Nährwerte

2.918,3 kcal
319,1 g Kohlenhydrate
171,1 g Fett
30,1 g Eiweiß

1 Die Zitronen heiß abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und die Schalen fein abreiben. Die Zitronen auspressen; es sollten sich ca. 150 ml Saft ergeben. Sonst nehmen Sie einfach noch eine weitere Zitrone dazu.

2 Den Saft und die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen in einem Topf verrühren.

3 Erhitzen Sie den Topf bei mittlerer Hitze und rühren Sie dabei ständig die Zitronenmasse mit dem Schneebesen um. Wird die Masse leicht cremig und dampft, noch ca. 5 Minuten weiter rühren; achten Sie darauf, dass die Hitze nicht zu groß ist, sonst gerinnt das Eigelb.

4 Füllen Sie das Lemon Curd noch heiß in die vorbereiteten Gläser, verschließen Sie die Deckel fest und stellen Sie die Gläser für 5 Minuten falschherum, mit Deckel auf dem Boden, auf. Danach umdrehen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

HEIßE KIRSCHEN



4 Port.



Arbeitszeit:
ca. 5 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



einfach

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen
(à 680 g)
1 gehäufter EL Speisestärke
2 EL Zucker
½ TL Zimt

Nährwerte

102,6 kcal
23,8 g Kohlenhydrate
0,4 g Fett
0,8 g Eiweiß

1 Gießen Sie die Kirschen über einem Sieb ab und fangen Sie dabei den Saft auf. Lassen Sie die Kirschen gut abtropfen.

2 Mischen Sie in einer kleinen Schüssel die Stärke mit dem Zucker und rühren Sie diese Mischung mit 4 EL vom Kirschsafte glatt.

3 Den restlichen Kirschsafte in einem kleinen Topf aufkochen, den Zimt einstreuen und die angerührte Stärke einrühren. Lassen Sie die Soße unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten kochen, bis sie andickt. Dann fügen Sie die Kirschen hinzu und rühren das Ganze gut um. Bei niedrigster Temperatur warm halten und zu frisch gebackenen Waffeln servieren.



Pikantes

Waffeln, die salzig, deftig, mit Gemüse, Käse und Gewürzen gebacken werden, eignen sich als Mittag- oder Abendessen, als Snack oder einfach als Variante, wenn Ihnen mal nicht nach Süßem ist.

Die nächsten Rezepte überzeugen auch eingefleischte Waffel-Verweigerer. Und Gemüse wird auf diese Weise in eine Form verpackt, die vor allem auch von Kindern gemocht wird!

EINFACHE HERZHAFTE WAFFELN MIT QUARK-DIP



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

200 g Sauerrahmbutter
1 Msp. Pfeffer
1 Msp. Muskatnuss, gemahlen
½ TL Salz
5 Eier (Gr. M)
200 g feines Dinkelmehl (Type 630)
2 TL Backpulver
50 g Käse, gerieben (Emmentaler, Cheddar oder mittelalter Gouda)
2 EL gemischte Kräuter, frisch (oder TK)
3 EL Milch (1,5 %)

2 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zutaten Dip:

250 g Magerquark
200 g Schmand
1 ½ TL Salz
1 Msp. Chilipulver oder Chiliflocken
½ Bund Schnittlauch
1 rote Paprika

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

421,8 kcal
22,2 g Kohlenhydrate
31,3 g Fett
12,1 g Eiweiß

1 Die Butter mit Salz, Pfeffer und Muskat sehr schaumig schlagen, bis die Butter weißlich ist.

2 Nacheinander die Eier unterrühren, bis von diesen keine Spuren mehr zu sehen sind.

3 Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse rühren. Milch, Kräuter und Käse ebenfalls unterrühren.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten.

5 Für den Dip Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Paprika waschen, trocknen und entkernen, dann in feine Würfelchen schneiden. Quark mit Schmand, Salz und Chili glatt rühren und den Schnittlauch sowie die Paprikawürfelchen unterrühren.

6 In das auf höchster Stufe vorgeheizte Waffeleisen 3–4 EL des Teiges geben und 2–3 Minuten backen, auf einem Kuchenrost auslegen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Dip servieren.

PIZZA-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

290 g Mehl (Type 405 oder 550)
½ TL Salz
½ TL Backpulver
2 Eier (Gr. M)
250 ml Milch (1,5 %)
60 g Ricotta
4 EL Olivenöl
½ TL Knoblauchpulver (oder ½
Zehe Knoblauch, zerdrückt)
60 g Parmesan, gerieben
½ TL Oregano, getrocknet oder
frisch
2 TL Butter oder Öl zum Einfet-
ten

Zutaten Belag:

140 g Mozzarella, geraspelt
6 EL Tomatensoße (Fertigprodukt
oder selbst gemacht)

Außerdem:

4 Cherrytomaten
1 Handvoll Basilikumblätter

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

434,4 kcal
39,9 g Kohlenhydrate
22,0 g Fett
18,4 g Eiweiß

1 Mehl, Salz und Backpulver vermischen.

2 In einer zweiten Schüssel die Eier verquirlen, Milch, Ricotta, Oregano, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl dazugeben und alles glatt verrühren. Die Mehlmischung kurz, aber gründlich unterrühren.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Ca. 3 EL des Waffelteiges im Waffeleisen 2–3 Minuten goldbraun ausbacken, auf einem Rost etwas abkühlen lassen, bis alle Waffeln gebacken sind.

4 Den Backofen vorheizen (200 °C Ober-/Unterhitze, 180 °C Umluft). Backblech mit Backpapier belegen. Die fertig gebackenen Waffeln auf dem Blech verteilen, mit Tomatensoße beträufeln und mit Mozzarella bestreuen. Im Ofen 6–8 Minuten auf mittlerer Einschubleiste überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Mit Scheiben von Cherrytomaten und Basilikumblättchen garnieren.

Tip: Belegen Sie die Waffeln zusätzlich nach Geschmack mit Thunfisch, Olivenscheiben oder Schinkenstreifen. Gedünsteter Blattspinat, Champignons oder Hähnchenstreifen passen ebenfalls gut – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

PIZZA CALZONE AUS DEM WAFFELEISEN



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



mittel

Zutaten

1 P. Pizzateig mit Tomaten-
soße (Kühlregal, ca. 600 g)
8 Scheiben Salami nach
Wahl
60 g Mozzarella, gerieben

1 Tomate
1 Dose Kidneybohnen (425
ml)
1 Dose Mais (425 ml)
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Weißweinessig

1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL italienische Kräuter

2 TL Butter oder Öl zum
Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

258,0 kcal
34,9 g Kohlenhydrate
6,6 g Fett
12,0 g Eiweiß

1 Die Tomate waschen und klein würfeln. Mais und Bohnen abtropfen lassen, mit den Tomaten mischen.

2 Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

3 Für die Salatsoße Essig, 2 EL Öl und die Hälfte der Zwiebeln mit Salz und Pfeffer verrühren.

4 Den Pizzateig ausrollen, mit dem Nudelholz noch etwas dünner auswalzen. Quer in 4 Streifen schneiden und die Streifen noch mal halbieren (8 Quadrate). Jedes Quadrat zur Hälfte mit 1–2 TL Tomatensoße bestreichen, dabei die Ränder frei lassen. Je 1 Salamischeibe und ½ EL der Gemüsemischung darauf verteilen, mit Mozzarella bestreuen. Die unbelegten Hälften darüber falten und die Ränder andrücken. Mit den Zinken einer Gabel die Ränder zusätzlich eindrücken.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Die Calzone je 3–5 Minuten knusprig braun backen und auf einem Rost warm halten.

6 Den Rest der gehackten Zwiebel und den Knoblauch in 1 EL Öl anbraten. Den Rest Tomatensoße dazugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Den Rest Gemüsemischung mit der Salatsoße mischen. Die Waffeln noch warm mit Salat und Soße servieren.

SÜßKARTOFFEL-WAFFELN MIT AVOCADO-CREME UND EI



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

600 g Süßkartoffeln
6 Eier (Gr. M)
6 EL Kokosmehl (ersatzweise Weizenmehl Type 550)
1 Pk. Backpulver
1 TL Salz

2 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zutaten Avocado-Creme:

2 reife Avocados
2 Limetten
4 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer
Einige Chiliflocken

Außerdem:

4 Eier (Gr. M)
1 TL Butter
Salz, Pfeffer

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

682,3 kcal
45,3 g Kohlenhydrate
43,2 g Fett
19,0 g Eiweiß

1 Die Süßkartoffeln waschen, schälen und trocken tupfen. Sehr fein raspeln.

2 In einer Schüssel die Kartoffelraspeln mit 6 Eiern, Kokosmehl, Backpulver und Salz gut vermengen.

3 Für die Creme die Avocados längs aufschneiden, den Kern entnehmen und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. In einer Schüssel fein pürieren. Von 1 Limette die Schale fein abreiben, beide Limetten auspressen und Schale und Saft zum Avocadopüree geben. Die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und in schmale Ringe schneiden, unter das Püree rühren, alles kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, auf mittlere Hitze zurückdrehen. Je 3–4 EL des Teiges auf der Platte verteilen, ca. 5–7 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

5 In einer Pfanne die Butter schmelzen und 4 Spiegeleier braten, salzen und pfeffern.

6 Die Waffeln mit Avocado-Creme bestreichen und je 1 Spiegelei daraufsetzen.

ZUCCHINI-WAFFELN MIT FETA



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

700 g Zucchini
½ TL Salz
1 ½ Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 ½ Pk. Backpulver
6 Eier (Gr. M)
175 ml fettarme Milch (1,5 %)
3 EL Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Maiskeimöl)
125 g Feta
1–2 TL Salz
2 Msp. weißer Pfeffer
2 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

331,8 kcal
40,6 g Kohlenhydrate
12,3 g Fett
13,4 g Eiweiß

1 Die Zucchini waschen, trocknen und fein raspeln. Mit ½ TL Salz vermischen, zum Saft ziehen etwas stehen lassen. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, die Raspeln hineingeben und gut ausdrücken, bis kein Saft mehr herausläuft.

2 In der Zwischenzeit den Feta in kleine Stücke zerbröseln, die Frühlingszwiebeln sehr fein schneiden, die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.

3 Die Eier mit Milch und Öl in einer Schüssel gut verquirlen, die restlichen Zutaten dazu rühren und kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Ca. 3 EL des Waffelteiges im Waffeleisen 2–3 Minuten goldbraun ausbacken, auf einem Rost etwas abkühlen lassen, bis alle Waffeln gebacken sind.

Tipp: Servieren Sie die saftigen Waffeln mit selbst gemachtem Zaziki. Übrig gebliebene Waffeln lassen sich am nächsten Tag im Toaster noch einmal knusprig rösten.

SPINATWAFFELN MIT LACHS UND AVOCADO



4–6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

2 Eier (Gr. M)
200 g Mehl (Type 405 oder 550)
½ TL Backpulver
350 ml Milch (1,5 %)
100 g frischer Blattspinat
½ TL Salz
1 Prise Muskat

1 EL Butter oder Öl zum Einfetten

Für den Belag:

1 reife Avocado
100 g Frischkäse, Natur
200 g Räucherlachs
Salz, Pfeffer

Zubehör

Belgisches Waffeleisen, rund oder eckig

Nährwerte

353,6 kcal
27,6 g Kohlenhydrate
19,4 g Fett
15,4 g Eiweiß

1 Für die Waffeln Milch und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz und Muskat zu den Eiern rühren.

2 Den Blattspinat waschen, abtupfen und fein gehackt zum Teig rühren.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und mit Butter oder Öl einfetten. ca. 3 EL des Teiges 2–3 Minuten ausbacken, bis die Waffeln leicht bräunen. Auf einem Rost etwas abkühlen lassen, bis alle Waffeln gebacken sind.

4 Avocado längs halbieren, den Kern herauslösen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale heben, in dünne Spalten schneiden.

5 Die Waffeln entweder vierteln oder halbieren, die Hälfte der Waffeln mit Frischkäse bestreichen, mit Avocadoscheiben und Lachs belegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den übrigen Waffeln abdecken und servieren.

FLAMMKUCHEN-WAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

400 g weiche Butter
½ TL Salz
8 Eier (Gr. M)
500 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
200 ml fettarme Milch (1,5 %)
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie

2 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zutaten Dip:

3 rote Zwiebeln
200 g Bacon (Frühstücksspeck)
4 Zweige Thymian
250 g Sahnequark (40 %)
200 g Sauerrahm
1–2 TL Salz
½ TL Pfeffer

Einige Kräuter zum Garnieren

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

852,2 kcal
50,5 g Kohlenhydrate
62,5 g Fett
20,7 g Eiweiß

1 Für die Waffeln die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

2 Butter mit Salz und Eiern sehr schaumig rühren, Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch unterrühren, zuletzt die Kräuter untermischen.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Nacheinander je 3–4 EL des Teiges goldbraun ausbacken (ca. 3 Minuten), auf einem Rost abkühlen lassen.

4 Für den Dip die Zwiebeln schälen, in schmale Scheiben schneiden. Speck in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. In einer kalten Pfanne auslegen, erhitzen und knusprig ausbraten. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Im Speckfett die Zwiebeln mit Thymianblättchen etwas andünsten, bis sie leicht glasig werden. Den Quark mit saurer Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Waffeln mit einem Klecks Quark und 1 TL der Speck-Zwiebel-Mischung anrichten, mit Kräutern garnieren.

APPETIT-HAPPEN MIT TOMATEN UND RÄUCHERFORELLE



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Ruhezeit:
30 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

40 g Parmesankäse
1 Knoblauchzehe
2 eingelegte Sardellenfilets
25 g Butter
2 Eier (Gr. M)
125 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 TL Backpulver
175 ml Milch (1,5 %)

Zutaten Belag:

25 g kleine Erbsen (TK)
250 ml Salzwasser
3 Tomaten
50 g Oliven, schwarz
3 Stiele Petersilie
2 Schalotten (oder 1 kleine Zwiebel)
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Stiele frischen Thymian
75 g geräucherte Forelle

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

493,2 kcal
28,7 g Kohlenhydrate
34,3 g Fett
16,2 g Eiweiß

1 Für den Belag die Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, auf einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2 Tomaten waschen, trocknen und in Viertel schneiden. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Oliven hacken. Petersilie waschen, trocken tupfen, einige Blättchen für die Garnitur beiseitelegen und den Rest fein hacken. Die Schalotten/Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer Schüssel alle Zutaten mit dem Olivenöl gut vermischen, würzig abschmecken und zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

3 Für den Teig Parmesankäse fein reiben, Knoblauch schälen und mit den Sardellen fein hacken. Die Butter schmelzen.

4 Eier verquirlen, die geschmolzene Butter und Parmesan gut unterrühren, dann das Mehl mit Backpulver. So viel Milch zugeben, dass ein sämiger Teig entsteht. Knoblauch und Sardellen zufügen und untermischen, mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

5 Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Forelle in Stücke schneiden, mit Thymian zu der Tomatenmischung geben und vorsichtig untermischen, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten, Temperatur auf mittlere Stufe zurückdrehen und nacheinander 4 Waffeln ca. 2–3 Minuten goldbraun ausbacken, zum Abkühlen auf einen Kuchenrost auslegen.

7 Die Waffeln vierteln und mit etwas Tomaten-Forellen-Mischung belegen, mit Petersilienblättchen garnieren.

APPETIT-HAPPEN MIT TOMATEN UND RÄUCHERFORELLE



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Ruhezeit:
15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

170 g Dinkelmehl (Type 1050)
1 TL Backpulver
200 ml Haferdrink, Natur
½ Hokkaidokürbis
50 g gekochte Maroni (Esskastanien)
50 g Gouda, mittelalt
1 TL Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum), frisch
3 Eier (Gr. M)
Salz, Pfeffer, Muskat

2 TL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

216,1 kcal
29,0 g Kohlenhydrate
7,0 g Fett
8,8 g Eiweiß

1 Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen, ½ TL Salz und die Hafermilch dazugeben, alles gut verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.

2 Den Kürbis waschen, abtrocknen und die Kerne entfernen, grob raspeln, 200 g davon abnehmen und die Reste anderweitig verwerten. Maroni fein hacken und den Gouda reiben. Die Kräuter fein hacken.

3 Eier, Kürbis, Käse und Maroni mit den Kräutern zur Mehlmischung geben und alles gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat nach Geschmack würzen.

4 Das Waffeleisen gut aufheizen und einfetten. Je 2 EL des Teiges in die Mitte der Backplatte setzen, bei Doppelbackeisen in jede Hälfte. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Waffeln hellbraun sind. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und mit einem Dip nach Wahl und evtl. einem kleinen Salat servieren.

Tipp: Gekochte Maroni erhalten Sie vakuumiert oder in Dosen in jedem Supermarkt. Das Rezept eignet sich sehr gut als kleines Abendessen.

WAFFEL-BURGER MIT ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND BACON



2 Port.



Arbeitszeit:
ca. 25 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 40 Min.



einfach

Zutaten

100 g Mehl (Type 550)
½ TL Backpulver
100 g flüssige Butter
2 Eier (Gr. M)
½ TL Salz
1 Msp. Pfeffer
½ Frühlingszwiebel, fein gehackt
1 Schnapsglas Bier
50 g Käse (z. B. Gouda mittelalt oder Cheddar), gerieben

Für die Zwiebeln:

3 rote Zwiebeln
1 EL Butter
1 Schnapsglas Bier
Salz, Pfeffer

Für den Dörrpflaumen-Schmand:

200 g Crème fraîche (oder Schmand)
100 g kernlose Dörrpflaumen
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Außerdem:

300 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer
2 große Champignons
1 TL Öl
2 Streifen Bacon

1 Zuerst die Auflagen zubereiten: Die Zwiebeln schälen und halbieren. In feine Streifen schneiden. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln darin ca. 10–15 Minuten anbraten, bis sie Farbe angenommen haben, dann mit dem Bier aufgießen und 2–3 Minuten weiter einköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzig abschmecken, bei niedriger Temperatur abgedeckt warm halten.

2 Die Dörrpflaumen, die Frühlingszwiebel und den Knoblauch grob hacken. Mit der Crème fraîche mit dem Pürierstab oder Mixer zu einer glatten Creme verarbeiten, mit Pfeffer und Salz würzen.

3 Für den Waffelteig Mehl und Backpulver mischen. In einer Rührschüssel die geschmolzene Butter mit den Eiern verrühren, Salz und Pfeffer zugeben und die Mehlmischung unterarbeiten. Dabei so viel Bier zugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Frühlingszwiebel und Käse unterrühren.

4 Das Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 4 Waffeln aus dem Teig backen.

5 Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu zwei Burgern formen.

6 Champignons in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen. Die Baconstreifen halbieren und ebenfalls anbraten, dann herausnehmen. In der Pfanne die beiden Burger braten, evtl. noch etwas Öl zugeben. Für medium gebratene Burger dauert das pro Seite ca. 2–3 Minuten. Nach dem Wenden der Burger die Oberseite mit dem Käse belegen.

7 Die Waffeln mit dem Dörrpflaumen-Schmand bestreichen. Auf zwei Waffeln die Champignons verteilen, darauf die Bierzwiebeln. Die Burger auf die

2 Scheiben Bierkäse (oder Cheddar)

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Mixer oder Pürierstab

Zwiebeln legen, mit Baconscheiben abschließen und zum Schluss mit den beiden anderen Waffeln bedecken.

Nährwerte

1.627,1 kcal

79,2 g Kohlenhydrate

117,9 g Fett

57,7 g Eiweiß

Tipp: Wetten, dass Sie mit diesem Rezept auch Männer glücklich machen? Wer Burger mag, wird dieses Rezept lieben, egal ob Mann oder Frau. Genießen Sie die Burger unbedingt heiß als komplette Mahlzeit und scheuen Sie den Aufwand nicht – es lohnt sich definitiv!

Für eine kalorienreduzierte Variante ersetzen Sie den Käse durch fettreduzierte Sorten, Schmand durch Sauerrahm und Rinderhackfleisch durch fettreduziertes Hack.

WAFFEL-SANDWICH MIT SCHINKEN UND KÄSE (4 PORTIONEN)



4 Port.
à 2
Waffeln



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



einfach

1 Butter mit Salz sehr schaumig rühren, die Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren.

2 Mehl und Backpulver sieben. Im Wechsel mit der Milch zur Eiermasse rühren, bis alle Zutaten gut verbunden sind.

3 Das Waffeleisen gut vorheizen. Je 3 EL des Teiges auf der Backplatte verteilen, 3 Minuten hellbraun backen und auf einen Rost legen. So alle Waffeln fertig backen, ggf. in einzelne Waffeln teilen.

4 Je 1 Waffel wieder ins Waffeleisen legen, darauf 1 Scheibe Käse, 1 Scheibe Schinken und eine weitere Scheibe Käse legen. Mit einer zweiten Waffel bedecken und den Deckel schließen. Nochmals 2–3 Minuten backen, die Sandwiches herausnehmen und heiß servieren.

Zutaten

125 g Butter
1 TL Salz
2 Eier (Gr. M)
250 g Mehl (Type 550)
1 EL Backpulver
200 ml Milch (1,5 %)

1 TL Butter zum Einfetten

4 Scheiben gekochten Schinken
8 Scheiben Käse (Emmentaler, Gouda, Edamer)

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

686,0 kcal
48,1 g Kohlenhydrate
43,3 g Fett
25,0 g Eiweiß

KARTOFFEL-WAFFELN MIT FRISCHKÄSE-DIP



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 40 Min.



einfach

Zutaten

350 g Kartoffeln,
mehligkochend
Salzwasser
80 g Mehl (Type 550)
60 g Butter
3 Eier (Gr. M)
90 g Emmentaler, gerieben
100 ml Milch (1,5 %)
1–2 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
1 EL Schnittlauch, klein
geschnitten
1 TL Butter oder Öl zum Ein-
fetten

Zutaten Dip:

300 g Frischkäse, Natur
6 Cherrytomaten + 3 zum Gar-
nieren
1 kleine Avocado
6 EL Wasser
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 EL Schnittlauch, klein ge-
schnitten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen, rund
oder eckig

Nährwerte

495,5 kcal
24,0 g Kohlenhydrate
37,1 g Fett
14,3 g Eiweiß

1 Die Kartoffeln waschen und schälen, in ausrei-
chend Salzwasser ca. 15–20 Minuten gar kochen, ab-
gießen und zu einem Püree stampfen, etwas abküh-
len lassen.

2 In der Zwischenzeit den Dip zubereiten: Alle Zuta-
ten für den Dip (außer 3 Cherrytomaten) in einen
Mixbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer
gleichmäßigen Creme mixen.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und
mit Butter oder Öl einfetten.

4 Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit
einem Löffel gründlich verrühren.

5 Je Waffel 3–4 EL des Teiges im Eisen verteilen, ca.
3 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchen-
rost kurz abkühlen lassen. Mit dem Dip anrichten
und möglichst noch warm mit aufgeschnittenen
Cherrytomaten garnieren.

SÜßKARTOFFEL-PARMESAN-WAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 1 Std.
30 Min.



einfach

Zutaten

900 g Süßkartoffeln
½ TL Salz
1 TL Paprika, edelsüß
½ TL Pfeffer
½ TL Muskat
2 Eier (Gr. M)
40 g Parmesan, gerieben
2 EL Mehl (Type 550)

2 TL Butter oder Öl zum
Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

192,7 kcal
31,4 g Kohlenhydrate
4,3 g Fett
5,3 g Eiweiß

1 Backofen vorheizen (180 °C Ober-/Unterhitze, 160 °C Umluft).

2 Die Süßkartoffeln waschen, abtrocknen, halbieren und auf ein Backblech setzen. Mit wenig Salz bestreuen und im Backofen ca. 1 Stunde backen. Kurz abkühlen lassen, dann die Kartoffelmasse mit einem Löffel aus den Schalen kratzen und in einer Schüssel fein zerdrücken.

3 Die restlichen Zutaten zu der Kartoffelmasse geben und alles gut vermengen.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Pro Waffel 1–2 EL des Teiges auf der Backplatte verteilen und ca. 4 Minuten knusprig ausbacken. Dazwischen immer wieder leicht einfetten. Die fertigen Waffeln bis zum Verzehr auf einem Gitter im Backofen warm halten.

5 Mit verschiedenen Dips als Snack servieren.

MAC 'N' CHEESE-WAFFELN (MAKKARONI-KÄSE-WAFFELN)



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Ruhezeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 50 Min.



mittel

Zutaten

500 g Gabelspaghetti oder kleine Makkaroni
Salzwasser
200 g durchwachsenen Speck
2 mittlere Zwiebeln
1 TL Öl
60 g Butter
40 g Mehl (Type 405)
500 ml Milch (1,5 %)
1 TL Senf
1 Prise Cayennepfeffer
400 g geriebenen Käse (Cheddar, Edamer, Gouda oder Mischung)
2 Eier (Gr. M)
70 g Paniermehl
1 Prise Muskat, gemahlen
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

726,4 kcal
63,0 g Kohlenhydrate
34,7 g Fett
37,8 g Eiweiß

1 Die Nudeln in ausreichend Salzwasser bissfest kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann in den Topf zurückgeben.

2 Speck in feine Streifchen schneiden, Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer kleinen Pfanne den Speck in 1 TL Öl bei mittlerer Hitze etwas anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Beiseitestellen.

3 Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, das Mehl dazu rühren und 1 Minute anschwitzen. Unter ständigem Rühren die kalte Milch dazu gießen, aufkochen und die Soße mit Pfeffer, Salz, Cayenne, Senf und Muskatpulver würzen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren.

4 Die Temperatur auf niedrigste Stufe stellen, den geriebenen Käse in die Soße einrühren und so lange schmelzen lassen, bis die Soße glatt und cremig ist. Den Topf vom Herd nehmen und Speck und Zwiebeln in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Nudeln unter die Soße mischen. Eier und Paniermehl einarbeiten und die Masse 10 Minuten ziehen lassen.

5 Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Ca. 3 EL Masse pro Waffel goldbraun backen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

KARTOFFELPUFFER AUS DEM WAFFELEISEN



4 Port.
à 2
Waffeln



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

1 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier (Gr. M)
1 EL zarte Haferflocken
3 EL Mehl (Type 550)
2 TL Salz

1 EL Butterschmalz oder Öl
zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

338,6 kcal
54,4 g Kohlenhydrate
8,0 g Fett
9,0 g Eiweiß

1 Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben (oder gröber, je nachdem wie groß Sie die Raspeln mögen). In ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei die Masse etwas ausdrücken.

2 Zwiebel pellen und sehr fein reiben.

3 Kartoffelraspeln, Zwiebel, Eier, Salz, Mehl und Haferflocken zu einem Teig rühren.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je 3 EL Teig für jede Waffel verteilen und goldbraun ausbacken, noch heiß servieren.

Tipp: Auf diese Weise backen Sie leckere Kartoffelpuffer, die nicht vor Fett triefen und trotzdem knusprig werden. Servieren Sie dazu z. B. einen Apfelmus Ihrer Wahl.

SPECKWAFFELN MIT APFEL-CHUTNEY



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 1 Std. 10
Min.



einfach

Zutaten

150 g durchwachsener geräucherter Speck
1 Knoblauchzehe
1 mittlere Zwiebel
1 TL Pflanzenöl oder Butterschmalz
3 Eier (Gr. M)
500 ml Milch (1,5 %)
300 g Mehl (Type 550)
½ TL Backpulver
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Prise Muskatnuss, gemahlen
2 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zutaten Chutney:

300 g säuerliche Äpfel
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 St. Ingwer, frisch, ca. 5 cm
1 Chilischote, getrocknet
100 g Rohrzucker
100 ml Apfelessig
1 Zweig Rosmarin, frisch (oder 1 TL getrockneter Rosmarin)
3 EL gelbe oder braune Senfkörner
1–2 TL Salz
½–1 TL Pfeffer

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

379,5 kcal
52,5 g Kohlenhydrate
12,1 g Fett
13,5 g Eiweiß

1 Für das Chutney die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. In feine Würfelchen schneiden. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel schälen, dann fein hacken. Die Chilischote ebenfalls fein hacken.

2 In einem Topf den Essig mit Zucker erhitzen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Die restlichen Zutaten unterrühren, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 45 Minuten einkochen lassen, bis das Chutney eine dickliche, leicht sämige Konsistenz hat. Dabei öfter umrühren. In einer Schüssel abkühlen lassen.

3 Für die Waffeln den Speck fein würfeln. Knoblauch und die Zwiebel schälen, fein hacken und mit dem Speck und 1 TL Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne glasig anbraten, dann zur Seite stellen.

4 Alle anderen Teigzutaten in einer Schüssel kräftig zu einem glatten Teig rühren, die Speck-Zwiebel-Mischung unterheben.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, etwas einfetten.

6 In das vorgeheizte Waffeleisen je 3–4 EL Teig geben und ca. 3 Minuten backen, auf einem Rost etwas abkühlen lassen.

7 Die Waffeln mit dem Chutney servieren.

LAUCH-SCHINKEN-KÄSEWAFFELN



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

½ Stange Lauch (Porree)
1 kleine Zwiebel
8 Streifen Bacon (Frühstücksspeck)
1 TL Pflanzenöl oder Butterschmalz
2 Eier (Gr. M)
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
150 g Mehl (Type 550)
½ TL Backpulver
200 ml Milch (1,5 %)
100 g Käse, gerieben (Emmentaler, Cheddar, Bergkäse)

1 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

354,6 kcal
32,6 g Kohlenhydrate
16,3 g Fett
18,5 g Eiweiß

1 Lauch putzen, längs aufschneiden und gut waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden. Bacon in feine Streifen schneiden.

2 In einer Pfanne das Öl/Butterschmalz erhitzen und darin den Bacon kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die Lauchstreifen und die Zwiebel glasig anbraten.

3 Eier, Salz und Pfeffer schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch zum Teig rühren. Zuletzt die Lauch-Zwiebel-Mischung, den Bacon und den geriebenen Käse unterrühren.

4 Im auf höchster Stufe vorgeheizten und eingefetteten Waffeleisen je 3 EL Teig zu goldbraunen Waffeln ausbacken, auf einem Rost im Backofen warm halten.

SAUERKRAUT-WAFFELN MIT SPECK



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

1 kleine Zwiebel
50 g durchwachsener Speck
200 g Sauerkraut, fertig gegart und abgetropft
1 TL Pflanzenöl oder Butterschmalz
2 Eier (Gr. M)
50 g Mehl (Type 550)
½ TL Backpulver
100 g Kartoffeln, roh
100 ml Wasser
100 g Schmand
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

1 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

218,6 kcal
16,4 g Kohlenhydrate
12,9 g Fett
7,8 g Eiweiß

1 Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Speck ebenfalls klein würfeln. Sauerkraut in einem Sieb etwas ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr austritt. Kartoffeln fein reiben.

2 In einer Pfanne das Öl/Butterschmalz erhitzen und darin den Bacon kurz anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Im Speckfett die Zwiebel kurz glasig anbraten.

3 Die Eier mit Salz und Pfeffer schaumig rühren. Schmand und Wasser unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zum Teig rühren. Zuletzt die Zwiebeln, Speckwürfel, Kartoffelraspeln und das Sauerkraut unterrühren.

4 Im auf höchster Stufe vorgeheizten und eingefetteten Waffeleisen je 3 EL Teig zu goldbraunen Waffeln ausbacken, auf einem Rost im Backofen warm halten.

Tipp: Eine ungewöhnliche Zutatenliste? Oh ja – aber unwiderstehlich, wenn man Sauerkraut mag. Dazu einen kleinen Salat – fertig ist ein schnell gemachtes Mittagessen.

HERZHAFTE SAUERTEIG-WAFFELN MIT KRÄUTERQUARK



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:
20 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

150 g Butter
1 TL Salz
3 Eier (Gr. M)
200 g Dinkelvollkornmehl
100 g Sauerteig (gekauft oder selbst angesetzt, siehe Tipp)
200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 TL Natron
2 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zutaten Quark:

500 g Quark (20 % Fett)
1 TL Salz
½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
1 Schalotte (alternativ ½ Zwiebel)
1 Tasse gemischte Kräuter
½ Bio-Zitrone

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

388,0 kcal
19,0 g Kohlenhydrate
25,9 g Fett
12,4 g Eiweiß

1 Butter mit Salz fein cremig rühren, die Eier einzeln gut unterrühren.

2 Mehl mit Natron vermischen und zu der Eimasse rühren. Als Letztes das Mineralwasser und den (flüssigen) Sauerteig unterrühren, abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

3 Für den Quark die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Die Zitrone auspressen, den Saft mit den Schalottenstückchen, den Gewürzen und Kräutern unter den Quark rühren.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Pro Waffel 2–3 EL des Teiges auf der Backplatte verteilen und ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken. Dazwischen immer wieder leicht einfetten. Die fertigen Waffeln auf einem Rost im Backofen warm halten, mit dem Quark servieren.

Tipp: Sauerteig gibt diesem Rezept einen herzhaften Geschmack. Fertigen Sauerteig erhalten Sie in flüssiger Form im Backregal. Haben Sie einen selbst angesetzten Sauerteig, verdünnen Sie ihn ggf. zusätzlich mit etwas Wasser, je nachdem wie fest Ihr Ansatz ist.

KARTOFFEL-KÄSE-WAFFELN MIT AVOCADO-DIP (OHNE MEHL)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 15 Min.



einfach

1 Für den Teig Paprika und Tomaten fein würfeln, Basilikum fein hacken. Alle Teigzutaten in einer Schüssel gründlich miteinander verrühren, evtl. noch etwas Milch zugeben, falls der Teig zu dickflüssig ist. Den Teig kurz ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Dip mit dem Mixer oder in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren, kräftig abschmecken.

3 Das Waffeleisen gut vorheizen und einfetten. Je 3 EL des Teiges ca. 3 Minuten hellbraun backen, zum Abkühlen auf ein Kuchenrost auslegen. Noch warm mit dem Dip und frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer servieren.

Zutaten

250 g gekochte Kartoffeln
2 EL weiche Butter
2 Eier (Gr. M)
60 ml Milch (1,5 %)
55 g Mandeln, gemahlen
50 g rote Paprika
3 getrocknete Tomaten in Öl
50 g Gouda, gerieben
1 TL Salz
2–3 Basilikumblätter
1 EL Milch n. Bed.
1 TL Öl zum Einfetten

Zutaten Dip:

½ reife Avocado, geschält und ohne Kern
5 Basilikumblätter
5 EL Wasser
2 EL Olivenöl
2 EL Joghurt, Natur
1 EL Zitronen- oder Limettensaft
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

Außerdem:

Einige Basilikumblätter
1 kleine Tomate

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Standmixer oder Pürierstab

Nährwerte

414,1 kcal
16,2 g Kohlenhydrate
32,0 g Fett
12,3 g Eiweiß

Tipp: Bereiten Sie die Waffeln auch mit Süßkartoffeln oder einer Mischung aus beiden Kartoffelsorten zu.

MÖHREN-WAFFELN MIT LACHS UND KRÄUTERCREME



8 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 15 Min.

Ruhezeit:

15 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

125 g Sauerrahmbutter
1 TL Salz
4 Eier (Gr. M)
250 g Mehl (Type 550)
2 TL Backpulver
½ TL Pfeffer
125 ml Wasser, lauwarm
200 g Möhren
2 TL Öl zum Einfetten

Zutaten Kräutercreme:

300 g Doppelrahm-Frischkäse
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
1–2 Prisen Zucker
4 EL Milch (1,5 %)
1 Bund Schnittlauch
½ Bund Dill
6 Stiele Basilikum
200 g Räucherlachs in Scheiben

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

422,3 kcal
27,1 g Kohlenhydrate
28,2 g Fett
13,9 g Eiweiß

1 Für den Teig die Butter mit Salz cremig rühren, nach und nach die Eier gut unterrühren.

2 Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse rühren. Das Wasser dazu rühren, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen, 15 Minuten ruhen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und trocken tupfen. Einige Basilikumblättchen und Schnittlauchstängel für die Garnitur beiseitelegen, alle anderen Kräuter fein schneiden. Frischkäse mit Milch glatt rühren, Salz, Pfeffer und Zucker sowie die Kräuter daruntermischen. Möhren waschen, schälen und mittelfein raspeln.

4 Die geraspelten Möhren zum Teig rühren.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Pro Waffel 2 EL des Teiges auf der Backplatte verteilen und 2–3 Minuten knusprig und goldbraun ausbacken. Die Waffeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

6 Die Hälfte der Waffeln mit Räucherlachs belegen und etwas Frischkäsecreme darauf geben. Mit den restlichen Waffeln bedecken, diagonal in Dreiecke schneiden und mit Basilikumblättchen und Schnittlauch garnieren.

HOT-DOG-WAFFELN



4 Port.



Arbeitszeit:
ca. 30 Min.

Ruhezeit:
20 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

200 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
100 g Käse (Gouda, Emmentaler),
grob gerieben
2 Eier (Gr. M)
200 ml Buttermilch
1 kleine Zwiebel
1 TL Senf
10 Cornichons (kleine Gewürz-
gurken)
75 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
4 Hot-Dog-Wurstchen (oder Wie-
ner Wurstchen)
2 TL Butter oder Öl zum Einfet-
ten
2 EL Ketchup
2 EL Mayonnaise
1 EL Senf

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

650,2 kcal
52,1 g Kohlenhydrate
35,3 g Fett
29,6 g Eiweiß

1 Den geriebenen Käse mit Mehl, Backpulver und Salz mischen. Die Eier und Buttermilch zugeben, alles zu einem glatten Teig rühren. 20 Minuten ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken, die Cornichons in dünne Scheibchen schneiden. Die Wurstchen längs in je 3 Streifen schneiden.

3 Nach 20 Minuten die gehackte Zwiebel, die Hälfte der Gurkenscheiben und die Hälfte der Röstzwiebeln zum Teig geben und gut unterrühren. 1 TL Senf unterrühren.

4 Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Pro Waffel 3 Wurstchenstreifen in die Längsrillen der Backplatte legen (nach Bedarf kürzen). 2 EL Teig darüber geben und die Waffel ca. 3 Minuten backen.

5 Auf einem Teller mit den restlichen Gurkenscheiben und Röstzwiebeln bestreuen. Aus Senf, Ketchup und Mayonnaise eine Soße rühren und darüber träufeln.

Tipp: Das Rezept hört sich vielleicht etwas experimentell an, ist aber geschmacklich unschlagbar! Servieren Sie es als leichtes Abendessen mit einem gemischten Salat oder als Snack zum Fußballabend.

PFÄLZER GRUMBEERE-WAFFELN

(KARTOFFEL-WAFFELN MIT HEFE)



16 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.

Ruhezeit:
1 Std.

Koch-
/Backzeit:
ca. 45 Min.



einfach

Zutaten

375 g Mehl (Type 550)
10 g frische Hefe (oder ½ Pk. Trockenhefe)
375 ml Milch (1,5 %), lauwarm
1 kg Kartoffeln
1 mittlere Zwiebel
150 g Dörrfleisch (Räucher-
speck)
2 Eier (Gr. M)
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Muskat

2 EL Butter oder Öl zum Ein-
fetten

1 Glas Apfelmus (ca. 300 g)

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

202,7 kcal
31,1 g Kohlenhydrate
5,1 g Fett
6,9 g Eiweiß

1 Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2 Zwischenzeitlich die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Raspel in ein Sieb geben und gut ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.

3 Dörrfleisch klein würfeln, die Zwiebel schälen und reiben. Mit den Eiern und den Kartoffeln unter den Hefeteig rühren, mit Pfeffer, Salz und Muskat kräftig abschmecken. Evtl. noch etwas Milch zugeben, der Teig sollte noch flüssig sein.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, Temperatur etwas zurückdrehen. Je Waffel 2–3 EL Kartoffelteig auf die Backplatte geben und goldbraun ausbacken. Auf einem Gitter kurz abkühlen lassen und mit Apfelmus servieren.

OMELETT AUS DEM WAFFELEISEN



2 Port.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 6 Min.



einfach

Zutaten

2 Eier (Gr. L)
¼ rote Paprika
2 Scheiben gekochter Schinken
1 Frühlingszwiebel
2 EL geriebener Käse (Emmentaler, Cheddar)
½ TL Salz
1 Msp. Pfeffer

½ TL Butter zum Einfetten

3 Stängel Petersilie

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

162,2 kcal
4,5 g Kohlenhydrate
10,2 g Fett
12,4 g Eiweiß

1 Paprika, Schinken und Frühlingszwiebel klein würfeln. Die Eier verquirlen, das Gemüse, den Käse und den Schinken untermengen, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, einfetten und 1 Stufe zurückdrehen. Die Eiermasse auf der Backplatte verteilen und 2–3 Minuten backen. Je nachdem, wie groß Ihr Waffeleisen ist, teilen Sie die Menge evtl. auf und backen nur die Hälfte in einem Backgang.

3 Mit der fein gehackten Petersilie bestreuen.

GEFÜLLTE KARTOFFELWAFFELN



2 Port.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 4 Min.



einfach

Zutaten

2 große Kartoffeln, fertig gekocht
2 Frühlingszwiebeln
1 Ei (Gr. M)
1 EL Mehl (Type 550)
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 EL Milch (1,5 %)
2 EL Butter

1 TL Butter zum Einfetten

2 Scheiben Käse (Cheddar o. Ä.)
4 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)

3 Stängel Petersilie

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

416,2 kcal
28,0 g Kohlenhydrate
26,3 g Fett
15,1 g Eiweiß

1 Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse fein zerdrücken.

2 Milch mit der Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

3 Frühlingszwiebeln säubern und in kleine Streifen oder Würfelchen schneiden. Bacon in einer Pfanne knusprig anbraten.

4 Das Kartoffelpüree mit Ei, Zwiebeln, Mehl, Milch und Butter zu einem gleichmäßigen Teig mischen. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, beide Seiten leicht einfetten. Die Hälfte der Kartoffelmasse auf der Backplatte verteilen, je 1 Scheibe Käse auf jede Seite legen. Darauf die Bacon-Streifen verteilen und den Rest der Kartoffelmasse darüber verstreichen.

6 Die Kartoffelwaffeln ca. 4 Minuten goldbraun backen, mit Petersilie bestreut heiß servieren.

GRATINIERTE KÄSEWAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



einfach

Zutaten

4 Eier (Gr. M)
150 g Sauerrahmbutter
150 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
100 ml Milch (1,5 %)
50 g milder Käse (junger Gouda, Edamer), gerieben
25 g kräftiger Käse (Bergkäse, Parmesan), gerieben
1 Msp. Salz

Zutaten Belag:

100 g Käse (Gouda, Emmentaler), gerieben
100 g Feta-Käse
100 g kleine Champignons, frisch
125 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 getrocknete Chilischote, fein gehackt (oder ½ TL Chiliflocken)
½ TL Pfeffer, geschrotet
½ TL Oregano, getrocknet

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

323,3 kcal
3,2 g Kohlenhydrate
27,8 g Fett
14,8 g Eiweiß

1 Eier trennen, das Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Butter cremig rühren, die Eigelbe gut unterrühren.

2 Mehl und Backpulver mischen und sieben. Zusammen mit Käse und Milch zur Buttermasse geben, kurz unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. 2–3 EL Teig auf der Backplatte verteilen und etwas verstreichen, 2–3 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

4 Die Waffeln auf einem Backblech auslegen, Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze oder Grill + Heißluft) vorheizen.

5 Feta zerbröckeln, Champignons in Scheiben schneiden, Mozzarella zerzupfen. Die Gewürze mischen. Die Zutaten auf den Waffeln verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen. Für 5–10 Minuten gratinieren, bis der Käse zerlaufen ist und leicht bräunt.

KNUSPRIGE KARTOFFELTALER



50 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



einfach

Zutaten

500 g Kloßteig halb und
halb (Fertigprodukt)
200 g Mandeln, gemahlen
100 ml Schlagsahne
3 Eier (Gr. M)
1 Prise Zucker
1 Msp. Muskat
1 TL Salz
1 TL Pfeffer, frisch gemah-
len
½ TL Thymian, getrocknet
½ TL Majoran, getrocknet

2 EL Pflanzenöl zum Ein-
fetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

50,1 kcal
2,8 g Kohlenhydrate
3,6 g Fett
1,4 g Eiweiß

1 Sämtliche Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, abschmecken.

2 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Auf jedes Herz der Backplatte 1 TL der Masse setzen und 3 Minuten knusprig und goldbraun ausbacken. Auf einem Rost im Backofen bei 50 °C warm halten, bis alle Taler gebacken sind.

3 Warm als Beilage zu Fleischgerichten, Soßen oder verschiedenen Dips servieren.

KOHLRABI-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

2 kleine Kohlrabi mit Grün
3 mittlere Kartoffeln,
mehligkochend

1 Knoblauchzehe

1 mittlere Zwiebel

100 g Käse, gerieben (Em-
mentaler, Bergkäse)

1 EL Zitronensaft

2 Eier (Gr. L)

100 g Mehl (Type 550 oder
1050)

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

¼ TL Cayennepfeffer

1 Msp. Muskat

1 EL Butterschmalz oder Öl
zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

252,2 kcal

21,7 g Kohlenhydrate

10,4 g Fett

10,1 g Eiweiß

1 Vom Kohlrabi die inneren, zarten Blätter abschneiden und fein hacken. Die Kohlrabi, Kartoffeln, Zwiebeln und den Knoblauch schälen und alles fein reiben.

2 Alle Zutaten gut miteinander verrühren, mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

3 Das Waffeleisen gut vorheizen und einfetten. 2–3 EL je Waffel auf der Backplatte verteilen und 4–5 Minuten goldbraun ausbacken. Noch heiß sofort servieren.

TOMATE-MOZZARELLA-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 10 Min.

Ruhezeit:

1 Std.

Koch-

/Backzeit:

ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

150 g Mehl (Type 405)
125 g Dinkelmehl (Type 630)
15 g frische Hefe
125 ml Wasser, lauwarm
2 Eier (Gr. M)
3 EL Olivenöl
90 g getrocknete Tomaten in Öl
125 g Mozzarella
50 g Parmesan, gerieben
1 Handvoll Basilikumblätter, frisch
½–1 TL Salz
½ TL Pfeffer

1 EL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

377,7,0 kcal

35,9 g Kohlenhydrate

18,1 g Fett

15,7 g Eiweiß

1 Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel mischen. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit den Eiern und Olivenöl zum Mehl rühren. Den Teig 2–3 Minuten kräftig schlagen, zudecken und für 1 Stunde an einen warmen Ort stellen (z. B. in den Backofen bei eingeschalteter Backofenlampe).

2 In der Zwischenzeit die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Mozzarella ebenfalls fein würfeln. Die Basilikumblätter fein schneiden.

3 Nach der Gehzeit (der Teig sollte deutlich aufgegangen sein) Salz, Pfeffer und die Tomaten mit Mozzarella und Parmesan kräftig unter den Teig rühren.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten. Je 2–3 EL Teig ca. 3 Minuten goldbraun und knusprig backen. Noch warm servieren, z. B. mit einem bunten Salat.



Formwaffeln

Als Formwaffeln bezeichnet man alle Waffeln, die nach dem Backen in eine bestimmte Form gebracht werden und diese beim Auskühlen dann beibehalten. Die bekanntesten sind sicher die Eiswaffeltüten oder -schalen aus der Eisdiele, die es mittlerweile auch für den Hausgebrauch zu kaufen gibt.

Andere Formen sind z. B. essbares Geschirr, also Schalen oder tellerartige Unterlagen für Salate und warme Speisen. Sicher kennen Sie auch die beliebten Waffelbecher für Eierlikör, oft mit Schokoladeninnenseite.

Es gibt eine Menge traditioneller Rezepte aus der Waffelbäckerei, die exquisite, knusprige Leckereien ermöglichen – und das ohne viel Aufwand auch zu Hause! Ob Sie diese Waffeln füllen, pur verzehren oder als Partygeschirr nachhaltig herstellen – probieren Sie einfach aus und finden Sie Ihre ganz speziellen Favoriten! Sie finden in diesem Kapitel eine kleine Auswahl zum Nachbacken. Und glauben Sie mir – die Waffeln schmecken viel besser als die gekauften! Versprochen.



Hörnchen und Hippen

Waffelhörnchen oder -tüten lassen sich mit wenig Aufwand selbst herstellen. Frisch gebacken schmecken sie einfach fantastisch. Hippen bezeichnet eine Gebäckform, bei der die Waffeln nach dem Backen direkt über eine Holz- oder Metallrolle oder auch einfach über einen Kochlöffelstiel gerollt werden. Hippenteig wird z. T. im Backofen gebacken, was die Herstellung vereinfacht.

Wichtig bei den nachfolgenden Rezepten ist immer, dass die Waffel noch warm in die gewünschte Form gebracht werden muss; wenn sie noch biegsam und leicht formbar ist. Nach dem Erkalten werden diese Waffeln knusprig und fest. Sie lassen sich in einem luftdichten Behälter für mehrere Tage gut aufbewahren.

Sie benötigen für die Rezepte ein sogenanntes Hörnchen-Waffeleisen, das für flache Waffeln gedacht ist. Manche Geräte haben auswechselbare Platten, andere sind ausschließlich für Hörnchenwaffeln gebaut. Meist sind sie für relativ günstige Preise zu erhalten.

KNUSPRIGE EISWAFFELTÜTEN



15 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 45 Min.



mittel

Zutaten

250 g feinsten Zucker
200 g Butter
2 Eier (Gr. M)
250 ml Wasser
1 Prise Salz
250 g Mehl (Type 550)

1–2 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Hörnchen-Waffeleisen

Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff

Formkegel aus Holz, Kunststoff oder Aluminium (ist meistens als Zubehör beim Waffeleisen dabei); *Alternative:* Kegel aus Zeichenkarton rollen (wie eine kleine Schultüte), mit Tackerklammern fixieren und mit Alufolie überziehen

Gläser zum Auskühlen

Nährwerte

235,2 kcal
28,7 g Kohlenhydrate
12,3 g Fett
2,3 g Eiweiß

1 Den Zucker mit Butter zu einer hellen Creme rühren, die Eier einzeln unterrühren. Wasser mit Salz untermischen, das Mehl im Ganzen dazugeben und das Gemisch zu einem glatten, nicht zu zähen Teig rühren. Der Teig soll ähnlich wie ein dünner Pfannkuchenteig vom Löffel fließen.

2 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Pro Waffel 1–2 EL des Teiges dünn auf der Backplatte verteilen und ca. 3 Minuten knusprig ausbacken. Ist die ganze Waffel goldbraun durchgebacken und löst sich leicht von der Form, ist sie fertig.

3 Die Waffel sofort auf ein Küchentuch legen und mithilfe des Kegels zu einer kleinen Tüte rollen, einige Momente festhalten, damit sie sich nicht wieder öffnet. Mit der Spitze nach unten in ein Glas zum Auskühlen stellen.

4 Nach dem vollständigen Auskühlen in einer fest schließenden Blechdose lagern, damit sie knusprig bleiben.

Tipp: Aus dem gleichen Teig lassen sich auch fächerförmige Eiswaffeln herstellen. Backen Sie dazu die Waffeln einfach rund aus, legen Sie diese nach dem Backen auf ein Küchentuch und schneiden Sie sie in 6 Segmente ein, nicht vollständig durchschneiden. Nach dem Auskühlen auf einem Rost lassen sich die Waffeln an den Schnittlinien in die entsprechenden Segmente brechen und zu einer Portion Eis servieren.

Für auslaufsichere Eistüten geben Sie je Waffel einen guten TL geschmolzene Kuvertüre ins Innere und schwenken sie einige Male, bis die Schokolade sich an den Rändern gut verteilt hat. Oder Sie stippen nur die Spitze in die Kuvertüre.

Sollte Ihnen das Rollen der Tüten Schwierigkeiten bereiten, finden Sie im Internet gute Videoanleitungen dazu!

SCHOKO-EISWAFFELN



6-8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



mittel

Zutaten

4 EL weiche Butter
75 g Zucker
60 g Mehl (Type 550)
1 EL Backkakao
2 Eiweiße

Zubehör

Hörnchen-Waffeleisen
Pfannenwender aus Holz
oder Kunststoff
Glas 5–6 cm Durchmesser
Küchentuch

Nährwerte

139,8 kcal
19,7 g Kohlenhydrate
5,6 g Fett
2,3 g Eiweiß

1 Butter und Zucker cremig rühren. Kakao mit Mehl mischen und sieben, mit den flüssigen Eiweißen zu der Buttermasse rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Pro Waffel 1 EL des Teiges auf der Backplatte sehr dünn verteilen und ca. 4–5 Minuten knusprig ausbacken.

3 Mithilfe des Pfannenwenders die Waffel aus dem Eisen nehmen und sofort auf das umgedrehte Glas legen. Mithilfe des Küchentuchs leicht an das Glas drücken, sodass eine wellige Schale entsteht. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Tipp: Servieren Sie in diesen Schalen Schoko-, Vanille- oder Walnusseis, getoppt mit Karamellsoße und Schokosplittern oder Stückchen von Schokopralinen.

KLASSISCHES REZEPT FÜR HIPPEN



10 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 10 Min.

Ruhezeit:

30 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 5 Min.



mittel

Zutaten

80 g Puderzucker
80 g Mehl (Type 550)
1 Eiweiß
100 ml Milch (1,5 %)

Zubehör

Backblech mit Backpapier
Backpalette oder breites
Messer
Kochlöffel mit rundem Stiel

Nährwerte

65,3 kcal
14,1 g Kohlenhydrate
0,2 g Fett
1,5 g Eiweiß

1 Alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät zu einem klümpchenfreien Teig rühren. Sollten Klümpchen bleiben, den Teig durch ein Sieb passieren.

2 Den Teig abdecken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

3 Backofen vorheizen (180 °C Ober-/Unterhitze).

4 Auf das Backblech mit einem Teelöffel kleine flache Kreise des Teiges ausstreichen.

5 4–5 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Zum Schluss hin bräunen die Hippen sehr schnell, deshalb bitte im Auge behalten! Die Ränder sollen goldbraun sein, die Mitte etwas heller.

6 Die Kreise auf ein Küchentuch legen und zügig nacheinander schnell über einen Kochlöffelstiel aufrollen, kurz abkühlen lassen und dann vom Stiel ziehen. Vorsicht: Die Teigkreise sind noch sehr heiß!

7 So mit dem gesamten Teig verfahren. Die Hippen vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vollständig ausgekühlt in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.

Tipp: Mit diesem einfachen Rezept lassen sich mithilfe eines Spritzbeutels mit sehr kleiner Lochtülle auch dekorative Ornamente auf das Backpapier spritzen. Zum Auskühlen ebenfalls aufrollen oder über ein Glas als Schale formen.

Im Hörnchen-Waffeleisen backen Sie die Waffeln ca. 3–4 Minuten. Über eine kleine umgedrehte Schale gelegt und in Wellen angedrückt, entstehen Waffelbecher.

Die Waffelröllchen werden klassisch mit Schlagsahne gefüllt oder pur geknabbert.



Essbares Geschirr

Ob für Suppen, Salate, Fleischgerichte oder Süßes – nachhaltig hergestelltes Geschirr ist aktueller denn je! Mit wenig Aufwand stellen Sie Schalen, Becher oder Teller selbst her und sorgen damit bei einer Party oder einem Kindergeburtstag erstens für weniger Abfall und zweitens gleich für die Beilage zum Gericht.

Die Schalen oder Teller können entweder im Hörnchen-Waffeleisen oder im Herzwaffeleisen gebacken werden. Wichtig ist auch hier, die Waffeln direkt nach dem Backen noch heiß in die gewünschte Form zu bringen.

WAFFELSCHALEN FÜR DESSERTS



20 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 10 Min.

Ruhezeit:

1 Std. 30

Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 1 Std.

20 Min.



mittel

Zutaten

65 g Butter
1 Msp. Salz
250 g Zucker
1 Fl. Rumaroma
2 Eier (Gr. L)
300 g Mehl (Type 550)
1 ½ TL Zimt
1 Pk. Vanillezucker
400 ml Wasser

1 EL Butter oder Öl zum
Einfetten

Zubehör

Hörnchen-Waffeleisen
hohes Glas (5–6 cm Durch-
messer)
Pfannenwender aus Kunst-
stoff oder Holz
Küchentuch

Nährwerte

140,6 kcal
24,3 g Kohlenhydrate
4,0 g Fett
2,0 g Eiweiß

1 Butter, Salz und Zucker und Rumaroma cremig rühren, dann die Eier einzeln unterrühren.

2 Mehl und Vanillezucker mit Zimt mischen und abwechselnd mit dem Wasser zur Eiermasse rühren, bis ein sämiger, relativ flüssiger Teig entstanden ist. Abgedeckt 1,5 Stunden ruhen lassen.

3 Nach der Ruhezeit das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen, etwas einfetten.

4 Das Glas umgedreht bereitstellen, ebenso das saubere Küchentuch.

5 In das vorgeheizte Waffeleisen 3 kleine EL Teig in die Mitte geben und schließen. 4 Minuten ohne Öffnen backen lassen! Vorsichtig den Deckel etwas öffnen; sollte noch Teig am Deckel kleben, sofort wieder schließen und weiterbacken, bis die Waffel knusprig und überall goldbraun ist.

6 Ist die Waffel gebacken, nehmen Sie sie mithilfe des Pfannenwenders aus dem Eisen und legen sie sofort über das umgedrehte Glas. Mit dem Küchentuch abdecken und sofort mit beiden Händen die Waffel an die Glasränder drücken. Je nachdem, wie dicht Sie die Waffel ans Glas drücken, desto enger oder flacher wird Ihre Waffelschale. Die Waffel wird bereits beim Andrücken fest, deshalb zügig arbeiten!

7 Die fest gewordene Waffel auf einem Gitter auskühlen lassen. So mit dem Rest des Teiges weiter verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Für Eis, Cremes oder Obstsalat.

Tipp: Da der Teig viel Wasser enthält, ist es wichtig, die Waffel vollständig auszubacken, bis die Feuchtigkeit zum größten Teil entwichen ist. Schalten Sie lieber die Temperatur des Waffeleisens etwas niedriger, damit die Waffeln nicht zu braun werden, und geben Sie ihnen dafür etwas mehr Backzeit. Die ersten Waffeln werden vielleicht nicht perfekt (und sind deshalb zum Probieren da, sie schmecken nämlich genauso gut!).

KÄSE-WAFFELSCHALEN 1.



4 Port.



Arbeitszeit:
ca. 5 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

100 g geriebener Käse (Emmentaler, Bergkäse, Gouda n. B.)

Zubehör

Beschichtete kleine Pfanne
Kleine Keramikschüsseln
Pfannenwender
Küchentuch

Nährwerte

101,8 kcal
0,0 g Kohlenhydrate
8,2 g Fett
7,1 g Eiweiß

1 In der Pfanne $\frac{1}{4}$ der Käseraspeln schmelzen und so lange anbraten, bis die Unterseite etwas fester wird und man den Käse wenden kann, dann auf der anderen Seite ebenfalls anbraten. Sind beide Seiten leicht gebräunt, den Käse mit dem Pfannenwender auf eine umgestülpte Schüssel legen und mit einem Küchentuch gut andrücken. ca. 20 Minuten auskühlen lassen.

2 Mit dem Rest des Käses ebenso verfahren.

KÄSE-WAFFELSCHALEN 2.



10 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 5 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



einfach

Zutaten

100 g geriebener Käse (Emmentaler, Bergkäse, Parmesan, Grana Padano n. B.)

Zubehör

Backblech
Backpapier
kleine Keramikschüsseln
Pfannenwender
Küchentuch

Nährwerte

40,7 kcal
0,0 g Kohlenhydrate
3,3 g Fett
2,8 g Eiweiß

1 Backofen vorheizen (200 °C Umluft). Das Backpapier auf dem Backblech auslegen.

2 Aus den Käseraspeln lockere Kreise von ca. 10 cm Durchmesser auf das Backpapier streuen. Dabei muss nicht die ganze Fläche belegt sein, Lücken sind sogar erwünscht.

3 Den Käse ca. 5–10 Minuten backen, bis er zerlaufen und leicht gebräunt ist. Mit einem Pfannenwender sofort über die umgestülpten Schüsselchen legen und mit dem Küchentuch fest andrücken. ca. 20 Minuten auskühlen lassen.

Tipp: Es handelt sich hier zwar nicht um klassische Waffeln aus dem Waffeleisen, sie lassen sich aber prima als Salatschälchen verwenden und schmecken dazu auch noch gut. Servieren Sie darin Tomaten-Mozzarella-Salat oder einen gemischten Salat nach Ihrem Geschmack und genießen Sie den Käse zum Schluss.

WAFFELSCHALEN FÜR DEFTIGES



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

Yufkateig
Öl

Zubehör

Muffinblech mit 6 Mulden

Nährwerte

Nährwerte:

221,6 kcal

15,8 g Kohlenhydrate

16,5 g Fett

2,3 g Eiweiß

1 Den Yufkateig ausrollen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

2 Backofen vorheizen (175 °C Umluft).

3 Das Muffinblech umgedreht auf ein Backblech stellen, sodass die Mulden nach unten zeigen. Die Oberfläche mit Öl gut einpinseln.

4 Aus dem Teig mit einem großen Ausstecher oder einer Schale 6 Kreise ausschneiden. Jeden Kreis über eine Muffinmulde legen und mit den Händen rundum gut andrücken. Die Teigoberfläche mit etwas Öl bepinseln und die Form ca. 15–20 Minuten backen, bis die Schalen goldbraun und knusprig sind.

5 Nach ca. 1 Minute Abkühlzeit die Schalen behutsam von der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp: In diesen Schalen lässt sich gut Suppe, Eintopf, Gemüse oder Geschnetzeltes und kurz gebratenes Fleisch mit Soße anrichten.



Internationales

Jedes Land kennt seine eigenen Waffelrezepte und auch wir kennen viele dieser Leckereien aus anderen Ländern. Im Handel finden wir so wunderbare Sachen wie Holländische Sirupwaffeln, Neapolitaner, Gebäckröllchen, russisches und französisches Waffelgebäck, belgische Frühstückswaffeln und vieles, vieles mehr. Die Waffelbäckerei hat in vielen Ländern eine lange Tradition; vor allem die französischen, belgischen und nordischen Rezepte sind zum Teil sehr alt.

In Schweden wird der 25. März als Tag der Waffel (Våffeldagen) gefeiert, der auf das Fest von Mariä Verkündigung fällt. Das schwedische Wort für dieses Fest, genau 9 Monate vor Weihnachten, heißt „Vårfrudagen“, was sich ausgesprochen ähnlich wie „Våffeldagen“ anhört, und so kam vielleicht dieser nationale Feiertag zustande. An diesem Tag werden in Schweden den ganzen Tag lang Waffeln in der klassischen Herzform gegessen, nicht nur wie sonst zum Frühstück. Schwedische Waffeln kommen knusprig daher und meist mit Marmelade oder Kompott und leicht geschlagener Sahne.

In Norwegen isst man zu Waffeln aus einem mit Sauerrahm gebackenen Teig Butter, saure Sahne und Braunkäse, einen süßlichen Molkenkäse, oder Marmelade. Auch hier gehören Waffeln unverzichtbar zum Alltag und zu Festen und Veranstaltungen. Aus Hongkong kommt der Trend der Bubble-Waffel, einer luftigen, bläschenförmigen Eierwaffel mit süßen und bunten Füllungen, die heute international zum Streetfood-Angebot gehört. Russische Waffeln werden, wie andere Teigspeisen, oft mit Buchweizen zubereitet. Aus dem Orient kennt man knusprige Waffeln, entweder in Fett als Rosettenwaffeln ausgebacken oder blättrige, gefüllte Gebäcke wie Baklava.

In diesem Kapitel möchte ich Ihnen einige internationale Rezepte vorstellen – ein Streifzug der Waffel durch alle Kontinente!

HOLLÄNDISCHE STROOP-WAFFELN



15 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 15 Min.

Ruhezeit:

15 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 1 Std.



mittel

Zutaten

90 g Butter
1 Prise Salz
100 g Rohrzucker
½ TL Zimt
1 Ei (Gr. M)
200 g Mehl (Type 550)

2 TL Butter oder Öl zum
Einfetten

Zutaten Füllung:

40 g Butter
90 g Honig

Zubehör

Hörnchen-Waffeleisen
Backpapier

Nährwerte

163,1 kcal
20,8 g Kohlenhydrate
8,1 g Fett
1,7 g Eiweiß

1 Für die Füllung Butter und Honig zusammen leicht erwärmen, verrühren und abkühlen lassen.

2 Butter, Zucker, Salz und Zimt mit dem Handmixer sehr schaumig schlagen, dann das Ei unterrühren.

3 Das Mehl gründlich unterarbeiten. Der Teig soll die Konsistenz von Keksteig haben. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4 In der Zwischenzeit das Waffeleisen gut vorheizen und leicht einfetten.

5 Nach der Ruhezeit aus dem Teig 2 Rollen formen, in ca. 30 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln rollen. Bis zum Backen diese auf Backpapier legen.

6 Im vorgeheizten Waffeleisen je eine Teigkugel mittig auf die Backplatte setzen und ca. 2 Minuten goldbraun backen. Dazwischen das Eisen immer wieder einfetten. Die Waffeln auf einem Rost etwas abkühlen lassen. Noch warm je 2 Waffeln mit 1 TL Honigbutter aufeinander kleben, auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

7 Die fertigen Waffeln aufeinanderstapeln. Am besten in Cellophantüten (Haushaltshandel) aufbewahren, falls sie nicht gleich verputzt werden!

NORWEGISCHE WAFFELN (VAFLE)



12 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:
15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 40 Min.



einfach

Zutaten

2 Eier (Gr. M)
350 ml Milch (1,5 %)
100 ml Sauerrahm oder Butter-
milch
350 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
½ TL Kardamom, gemahlen
100 g Zucker
100 g flüssige Butter

2 TL Butter oder Öl zum Ein-
fetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

234,1 kcal

31,0 g Kohlenhydrate

9,9 g Fett

5,0 g Eiweiß

1 Die Eier schaumig schlagen, alle weiteren Zutaten zufügen und gut unterrühren, zuletzt die flüssige Butter. Den Teig mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

2 Das Waffeleisen gut vorheizen und einfetten.

3 3 EL Teig pro Waffel auf die Backplatte geben und etwas verstreichen, 3–4 Minuten goldbraun backen.

4 Die fertigen Waffeln auf einem Rost etwas abkühlen lassen.

Tipp: Servieren Sie die norwegischen Waffeln klassisch mit Sauerrahm, Beerenmarmelade und Brunost, dem norwegischen, süßen Molkenkäse. Sie erhalten diesen Käse im Handel; er passt, dünn gehobelt, perfekt zu warmen Waffeln, auf denen er leicht schmilzt.

Auch eine herzhafte Variante z. B. mit Schinken und Käse oder Räucherlachs, Frischkäse und Schnittlauch schmeckt sehr lecker!

SKANDINAVISCHES ZIMTSCHNECKEN-WAFFELN



15 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



mittel

Zutaten

125 g Butter, geschmolzen
2 Eier (Gr. M)
110 g Zucker
300 ml Milch (1,5 %)
150 ml Sauermilch (oder Buttermilch)
350 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Kardamom, gemahlen

Zimtfüllung:

50 g weiche Butter
50 g brauner Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Kardamom

2 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zubehör

Herzwaffeleisen
kleiner Gefrierbeutel

Nährwerte

244,3 kcal
129,0 g Kohlenhydrate
12,3 g Fett
4,1 g Eiweiß

1 Für die Füllung Butter, Zucker, Zimt und Kardamom gründlich verrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Zur Seite legen.

2 In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Kardamom mischen.

3 In einer zweiten Schüssel Zucker und die Eier zu einem hellgelben Schaum schlagen, dann Sauermilch (Buttermilch) und Milch gut unterrühren. Die trockenen Zutaten dazu rühren, bis alles gut verbunden ist.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, einfetten und die Temperatur etwas zurückdrehen.

5 3 EL Teig auf die Backplatte geben und etwas verstreichen. Mit der Rückseite eines Teelöffels von der Mitte aus eine Spirale in den Teig ziehen, bis ca. 1 cm vor den Rand. In diese Furche etwas von der Zimtfüllung mithilfe des Spritzbeutels spritzen, dann das Waffeleisen schließen und die Waffel goldbraun ausbacken.

6 So alle Waffeln nacheinander backen, dazwischen das Eisen immer wieder einfetten. Die fertigen Waffeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Wer Zimtschnecken mag, kommt an diesem Rezept nicht vorbei. Der typische Geschmack der Füllung wird wunderbar ergänzt durch einen Klecks halb steif geschlagener Sahne und einen Löffel Blaubeermarmelade oder Preiselbeerkompott.

AMERIKANISCHE FRÜHSTÜCKSWAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

80 ml Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Maiskeimöl)

500 ml Buttermilch

2 Eier (Gr. M)

1 TL Vanilleextrakt

260 g Mehl (Type 405 oder 550)

½ TL Salz

1 TL Natron

2 TL Backpulver

2 TL Pflanzenöl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

321,0 kcal

35,0 g Kohlenhydrate

16,0 g Fett

8,6 g Eiweiß

1 Das Öl mit Buttermilch, Eiern und dem Vanilleextrakt sehr gut verrühren, bis alles gut miteinander verbunden ist.

2 In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz, Natron und Backpulver vermischen.

3 Die flüssigen zu den trockenen Zutaten gießen und alles gut vermengen, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entstanden ist.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Ca. 3 EL des Waffelteiges im Waffeleisen 2–3 Minuten goldbraun ausbacken, zum Abkühlen auf einem Kuchenrost auslegen, bis alle Waffeln gebacken sind, oder direkt auf den Teller mit dem Lieblingstopping servieren!

Tipp: Diese Waffeln sind das perfekte Frühstück: Servieren Sie sie klassisch mit Ahornsirup beträufelt, mit gebratenen Baconstreifen und einem Spiegelei. Oder mit knusprig gebratenen Hähnchenstreifen und einer süß-scharfen Chilisoße.

ITALIENISCHE WAFFELRÖLLCHEN MIT RICOTTA



15 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 25 Min.

Ruhezeit:

1 Std.

Koch-
/Backzeit:
ca. 45 Min.



mittel

Zutaten

300 g Mehl (Type 405)
50 g Zucker
60 g weiche Butter
1 Prise Salz
½ TL Zimt
1 TL Kakaopulver
1 EL Weißweinessig
1 Schuss lauwarmes Wasser

Zutaten Füllung:

500 g Ricotta
250 g Puderzucker
Kandierte Früchte (Kirschen,
Mango, Papaya, ...)
1 EL Puderzucker

Zubehör

Hörnchen-Waffeleisen
Metall- oder Holzform zum
Aufrollen (Kochlöffelstiel oder
Metallform vom Waffeleisen)
Pfannenwender aus Holz oder
Kunststoff
Küchentuch
Spritzebeutel

Nährwerte

247,4 kcal
38,9 g Kohlenhydrate
7,8 g Fett
4,7 g Eiweiß

1 Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten, zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

2 Nach der Ruhezeit den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und im gut vorgeheizten Waffeleisen ca. 2–3 Minuten backen. Mit dem Pfannenwender vorsichtig aus dem Eisen lösen und noch heiß mithilfe des Küchentuchs um die Rollform wickeln, kurz festhalten zum Formen und dann von der Form ziehen. Auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

3 Ricotta mit Puderzucker cremig rühren, die Masse mit dem Spritzbeutel in jedes Röllchen füllen. An die Enden je ein Stück kandierte Frucht setzen, die Röllchen leicht mit Puderzucker besieben und frisch servieren.

SPANISCHE CHURROS-WAFFELN MIT ZIMT UND ZUCKER



4-6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



mittel

Zutaten

475 ml Wasser
80 g Zucker
1 TL Salz
120 g Butter
250 g Mehl (Type 550)

1 EL Öl zum Einfetten
300 g Beeren (oder anderes frisches Obst)
200 ml kalte Schlagsahne
100 g Zucker
1 EL Zimt

Zubehör

Belgisches Waffeleisen, rund oder eckig

Nährwerte

672,6 kcal
78,6 g Kohlenhydrate
36,2 g Fett
6,6 g Eiweiß

1 Für die Waffeln Wasser, Salz, Zucker und Butter bei mittlerer Temperatur in einem Topf schmelzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl im Ganzen unterrühren.

2 Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen und den Teig bei mittlerer Temperatur erhitzen, dabei mit einem Kochlöffel ständig rühren. Beginnt der Teig zu glänzen und es bildet sich eine leichte Schicht am Topfboden, von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Schlagsahne steif schlagen, die Erdbeeren halbieren oder vierteln.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und mit Butter oder Öl einfetten. Ca. 3 EL des Waffelteiges im Waffeleisen 2–3 Minuten braun und knusprig ausbacken. Dazwischen das Eisen immer wieder einfetten.

5 In einem tiefen Teller Zucker und Zimt mischen. Die fertigen Waffeln nach Belieben in schmale Streifen schneiden und noch warm im Zimtzucker wälzen. Mit Sahne und Erdbeeren garniert servieren.

Tipp: Kennen Sie die unerschämt leckeren, in Fett ausgebackenen Stäbchen aus Brandteig, mit Zimtzucker frisch aus der Pfanne serviert? Churros sind jedem Spanienurlauber bekannt und sie schmecken einfach köstlich. Dieses Waffelrezept kommt mit deutlich weniger Fett daher, ist aber trotzdem eine absolut leckere Idee zu einer schönen Tasse Kaffee, auch ohne Sahne und Erdbeeren.

HONGKONG-BUBBLEWAFFELN (GRUNDREZEPT)



8 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 15 Min.

Ruhezeit:

20 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 25 Min.



einfach

1 Schmelzen Sie die Butter bei niedriger Hitze und lassen Sie diese etwas abkühlen.

2 Mischen Sie das Mehl mit Backpulver und der Speisestärke und geben Sie alle restlichen Zutaten, auch die flüssige Butter, dazu. Gründlich verrühren und den Teig für 20 Minuten ruhen lassen.

3 Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe aufheizen und mit Butter einfetten. Ca. 3–4 EL des Waffelteiges in die Mitte der Backfläche geben und nach außen verteilen. Für 3 Minuten ausbacken. Wenn möglich, das Eisen mit Backhandschuhen umdrehen und auf der anderen Seite weitere 3 Minuten backen, sonst 4–5 Minuten backen. Die Waffeln auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, dann als Tüte gerollt zum Auskühlen in einen Becher setzen.

4 Mit beliebigen Füllungen servieren.

Zutaten

100 g Süßrahmbutter
40 g Speisestärke
1 Pk. Backpulver
300 g Mehl (Type 550)
1 Prise Salz
220 g Zucker
300 ml Milch (1,5 %)
4 Eier (Gr. M)
2 TL Butter zum Einfetten

Zubehör

Bubble-Waffeleisen (Cake-Pop-Waffeleisen)
Holzstäbchen
Backhandschuhe
Becher zum Formen

Nährwerte

405,5 kcal

60,5 g Kohlenhydrate

14,6 g Fett

7,4 g Eiweiß

KARIBISCHE PINA-COLADA-WAFFELN



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 35 Min.



einfach

Zutaten

6 Eier (Gr. M)
1 Msp. Salz
60 g weißer Zucker
60 g Rohrzucker
200 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
80 g Kokosraspeln
2 EL Rum
1 Limette
100 ml Schlagsahne
50 g Kokosöl, geschmolzen
170 g Ananas, frisch oder Kon-
serve (in kleine Würfelchen
geschnitten)
2 TL Kokosöl zum Einfetten
2 EL Puderzucker
200 ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
1 EL Kokosraspeln

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

476,5 kcal
42,9 g Kohlenhydrate
29,1 g Fett
7,4 g Eiweiß

1 1 EL Kokosraspeln in einer Pfanne trocken rösten, bis sie leicht bräunen und duften. Sofort auf einen Teller zum Abkühlen geben.

2 Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen.

3 Die Limettenschale fein abreiben.

4 Eigelbe, Zucker und Rohrzucker hell cremig schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit 80 g Kokosraspeln, Limettenschale und dem Rum unter die Eiercreme rühren. 100 ml Schlagsahne ebenfalls unterrühren. Das geschmolzene Kokosfett zuletzt dazugeben, dann den Eischnee mit einem Teigspatel oder Kochlöffel unterheben.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, Temperatur auf mittlere Hitze zurückschalten und 3 EL Teig auf der Backplatte verteilen. Sofort 1 EL Ananasstückchen darauf verteilen und das Eisen schließen, 2–3 Minuten hellbraun backen. Die Waffel auf einem Rost abkühlen lassen. So den gesamten Teig verarbeiten.

6 Schlagsahne und Vanillezucker steif aufschlagen.

7 Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben, einen Löffel Schlagsahne und geröstete Kokosraspeln dazu garnieren.

Tipp: Pina Colada ist einer der Cocktails, die so typisch für die Karibik sind. In diesem Rezept mischen sich die holländischen Einflüsse der Inseln mit dem Geschmack der einheimischen Zutaten wie Ananas, Kokos und Rum. Wenn Kinder mitessen, lassen Sie den Rum weg und ersetzen ihn durch Ananassaft.

RUSSISCHE BUCHWEIZEN-WAFFELN



6 Stk.



Arbeitszeit:

ca. 10 Min.

Ruhezeit:

45 Min.

Koch-

/Backzeit:

ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

100 g Buchweizenmehl
175 g Mehl (Type 550)
½ TL Salz
75 g Sauerrahmbutter
250 ml Milch (1,5 %)
½ Würfel frische Hefe (oder
1 Pk. Trockenhefe)
4 Eier (Gr. M)
2 TL Butter oder Öl zum
Einfetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

325,8 kcal

36,0 g Kohlenhydrate

15,9 g Fett

8,8 g Eiweiß

1 Die Mehlsorten mit Salz mischen.

2 Butter und Milch langsam lauwarm erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. In der Milch die Hefe auflösen.

3 Hefemilch und Eier mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten (Knethaken des Handrührgeräts). Zugedeckt 45 Minuten zum Aufgehen warm stellen.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe aufheizen und einfetten. Ca. 3 EL des Waffelteiges 2–3 Minuten goldbraun ausbacken, auf einem Rost etwas abkühlen lassen.

5 Noch warm mit Sauerrahm und evtl. Räucherlachs servieren.

TSCHECHISCHE OBLATEN-TORTE



10 Port.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Ruhezeit:
1 Std.
Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



einfach

Zutaten

200 g Butter
200 g Puderzucker
200 g Kuvertüre, Zartbitter
8–10 Karlsbader Oblaten
(Gebäckregal)

Zubehör

Wasserbad
Springformrand (Ø 18 cm)
oder Tortenring

Nährwerte

432,6 kcal
90,2 g Kohlenhydrate
35,9 g Fett
6,2 g Eiweiß

1 Puderzucker mit Butter cremig aufschlagen.

2 Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen und unter das Butter-Zucker-Gemisch rühren. Die Creme 1–2 Minuten kräftig aufschlagen.

3 Den Tortenring auf eine Platte stellen. Jede Oblate mit etwas Creme bestreichen und im Ring aufeinanderstapeln. Die oberste Waffel noch unbestrichen lassen. Zum Schluss einen passenden Teller auflegen, mit einer Schüssel Wasser beschweren und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen, bis die Creme fest ist.

4 Den Tortenring lösen, die Oberfläche und Ränder der Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Gut gekühlt servieren.

Tipp: Vielleicht kennen Sie sie noch, diese fein blättrigen, knusprigen Waffeloblaten mit unterschiedlichen Füllungen dazwischen. Wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung aus; mit der Creme aus dem Rezept schmecken alle! Ein wenig erinnert die Torte an das beliebte Eisschokoladen-Konfekt.

ORIENTALISCHE WAFFELN MIT ROSENSAHNE



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

110 g Bacon (Frühstücksspeck)
5 Stiele glatte Petersilie
6 getrocknete Datteln
3 getrocknete Aprikosen
40 g Parmesankäse
3 Eier (Gr. M)
190 g Mehl (Type 405
oder 550)
1 ½ TL Backpulver
90 g Butter, zimmerwarm
225 ml Milch (1,5 %)
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
65 g Pistazien, gehackt
1 ½ EL heller Sesam
1 TL Zucker
½ TL Zimt

2 TL Butter zum Einfetten

1 Becher Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
1 TL Rosenwasser

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

623,3 kcal
39,4 g Kohlenhydrate
43,3 g Fett
17,1 g Eiweiß

1 Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne kross ausbraten.

2 Petersilie von den Stängeln zupfen und fein hacken, mit den Speckstreifen in einer Schüssel mischen.

3 Aprikosen und Datteln in kleine Würfelchen schneiden, Parmesan fein reiben.

4 Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit 80 g Butter cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, in 3 Portionen abwechselnd mit der Milch zu der Eiercreme rühren. Käse, Speckmischung, Aprikosen und Datteln unter den Teig ziehen, mit Pfeffer und Salz würzen und zuletzt den Eischnee mit einem Teigspatel unterheben.

5 10 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, die gehackten Pistazien darin kurz anrösten. Sesam dazugeben und ½ Minute mitrösten. Zucker und Zimt darüberstreuen und kurz karamellisieren lassen, die Mischung auf einem Teller etwas abkühlen lassen.

6 Sahne und Vanillezucker steif schlagen und das Rosenwasser unterrühren.

7 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten, den Teig in 4–6 Portionen ca. 2–3 Minuten backen. Auf einem Rost im Backofen warm halten, bis alle Waffeln gebacken sind. Die Waffeln in Viertel schneiden, auf Tellern mit der Pistazienmischung bestreuen und warm mit einem Klecks Rosensahne servieren.

Tipp: Die Mischung aus süß und salzig ist typisch für viele orientalische Gerichte. Wer kein Rosenwasser mag, lässt es einfach weg.

FALAFEL-WAFFELN MIT JOGHURT-DIP



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie, glatt
2 Dosen Kichererbsen (à ca. 265 g
Abtropfgewicht)
6 Eier (Gr. M)
3 TL Kreuzkümmel, gemahlen
200 ml Wasser
4 EL Zitronensaft
200 g Mehl (Type 550)
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

2 TL Butterschmalz zum Einfet-
ten

Zutaten Joghurt-Dip:

350 g Vollmilchjoghurt
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie, glatt
2 Zweige Minze
½ TL Salz
Pfeffer nach Geschmack

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Standmixer oder Pürierstab

Nährwerte

355,9 kcal
44,6 g Kohlenhydrate
11,0 g Fett
16,7 g Eiweiß

1 Für den Dip die Minze und Petersilie von den Stängeln zupfen und fein hacken. Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken. Kräuter, Knoblauch und Zitronensaft mit dem Joghurt glatt rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bis zum Verzehr kalt stellen.

2 Für den Teig Knoblauch und Zwiebeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden, Petersilie von den Stängeln zupfen und hacken.

3 Die Kichererbsen abtropfen lassen, mit Eiern, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel und Wasser in den Mixer geben oder in einer Schüssel mit dem Pürierstab pürieren. Den Zitronensaft dazu rühren und das Mehl unterarbeiten. Mit Pfeffer und Salz würzig abschmecken.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, einfetten und 1 Stufe zurückschalten. Den Teig je 3 Minuten goldbraun ausbacken, die Waffeln noch warm mit dem Joghurt-Dip servieren.

Tipp: Falafel kennen Sie sicher als in Fett gebackene Bällchen – hier kommt das Kichererbsengericht mit weniger Fett aus, schmeckt aber genauso lecker! Servieren Sie für eine komplette Mahlzeit einen grünen oder gemischten Salat dazu.

WAFFELBROT AUF INDISCHE ART



10 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 30 Min.

Ruhezeit:
50 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



mittel

Zutaten

1 Würfel frische Hefe (42 g)
oder 2 Pk. Trockenhefe
1 TL Zuckerrübensirup (oder
Zucker)
150 ml Wasser
1 große Zehe Knoblauch
1 gehäufte TL Salz
500 g Mehl (Type 550)
3 EL Butterschmalz, geschmol-
zen
150 g Sauerrahm (Schmand)
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
2 Prisen Koriandersamen, ge-
mahlen
1–2 EL Mehl für die Arbeitsflä-
che

2 TL Butterschmalz zum Einfet-
ten

Zubehör

Herzwaffeleisen
Nudelholz

Nährwerte

270,7 kcal
36,8 g Kohlenhydrate
10,6 g Fett
6,1 g Eiweiß

1 Die Hefe in einer Schüssel zerbröckeln, mit Sirup oder Zucker und Wasser verrühren und einige Minuten stehen lassen.

2 Die Knoblauchzehe schälen, mit dem Salz fein zerreiben. Mit Mehl, Butterschmalz, Sauerrahm und den Gewürzen zur Hefelösung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

3 Nach 20 Minuten den Teig kurz noch einmal kräftig durchkneten und in ca. 100 g schwere Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen, auf bemehlter Arbeitsfläche unter einem Tuch weitere 30 Minuten gehen lassen.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und einfetten.

5 Jede Teigkugel mit dem Nudelholz in Größe der Backplatte ausrollen und ca. 3 Minuten goldbraun backen. Am besten warm servieren.

Tipp: Das Brot lässt sich im Gefrierfach sehr gut aufheben. Bei Bedarf einfach im Backofen kurz aufbacken. Passt prima zu gut gewürzten Currys oder als Beilage zu Gegrilltem.



Festliches und Partytaugliches

Waffeln in vielen Variationen passen perfekt zu Kindergeburtstagen, auf Buffets oder zu einem Kaffeenachmittag mit Familie und Freunden. Laden Sie doch einmal zu einem Waffel-Brunch ein – verschiedene Waffelteige von süß bis salzig, verschiedene Beilagen, die jeder selbst auswählen kann, und 2 Waffeleisen machen auch eine große Runde glücklich.

Die so einfach herzustellenden Waffeln werden mit den entsprechenden Zutaten zu sehenswerten Torten oder Teilchen wie vom Konditor. Für besondere Anlässe gibt man sich meist ja noch mehr Mühe – nutzen Sie die einfache Zubereitungsweise von Waffeln und gönnen Sie sich mit wenig Aufwand tolle Leckereien, die jeden begeistern.

APRIKOSEN-WAFFELTORTE MIT HONIG, WEIßER SCHOKOLADE UND KROKANT (10 PORTIONEN)



7 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 30 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 30 Min.



mittel

Zutaten

125 g Süßrahmbutter
3 EL Blütenhonig
2 Pk. Vanillezucker
5 Tr. Backaroma Butterschokolade
2 Eier (Gr. M)
250 g Mehl (Type 550)
½ TL Backpulver
1 Msp. Salz
250 ml fettarme Milch (1,5 %)
2 TL Butter zum Einfetten

Zutaten Schokoladencreme:

180 ml Schlagsahne
130 g weiße Schokolade
200 g Süßrahmbutter
1 Pk. Tortencremepulver Vanille (140 g)
1 EL Blütenhonig

Zutaten Aprikosensoße:

200 g Aprikosenkonfitüre
3 EL Blütenhonig

Zutaten Krokant:

50 g Zucker
1 EL Blütenhonig
2 EL Wasser
50 g gehackte Mandeln
Einige Minzblättchen

Zubehör

Herzwaffeleisen
Wasserbad

Nährwerte

718,61 kcal
67,4 g Kohlenhydrate
46,0 g Fett
7,9 g Eiweiß

1 Zucker, Honig und Wasser für den Krokant in einem Topf erhitzen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist, dabei ständig rühren. Wenn die Masse beginnt, leicht zu bräunen, schalten Sie die Temperatur herunter, geben die gehackten Mandeln dazu und rühren weiter, bis die Masse goldbraun ist. Sofort auf Backpapier geben, etwas verstreichen und vollständig auskühlen lassen, dann fein zerkrümeln.

2 Für die Aprikosensoße die Konfitüre mit dem Honig glatt rühren.

3 Für die Schokoladencreme die Schokolade grob hacken, mit 30 ml Schlagsahne über einem Wasserbad schmelzen. Dabei mehrmals umrühren. Kurz abkühlen lassen, dann die Butter stückchenweise mit einem Schneebesen unterrühren. In einer zweiten Schüssel die restliche Schlagsahne mit dem Tortencremepulver aufschlagen, die abgekühlte Schokoladenmasse und Honig dazugeben und alles kurz, aber gründlich verrühren.

4 Für den Waffelteig die Butter mit Honig, Vanillezucker und Backaroma mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Die Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen, in 3 Portionen mit der Milch zum Teig geben, gründlich mischen, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist.

5 Das Waffeleisen gut vorheizen. Je 2–3 EL Teig verteilen und 7–8 Waffeln hellbraun ausbacken.

6 Die Waffeln nebeneinander auf einem Backofengitter auskühlen lassen.

7 Fertigstellung: Schichten Sie auf einer Tortenplatte abwechselnd die Waffeln, Schokoladencreme und Aprikosensoße übereinander. Schließen Sie mit einer Schicht Schokoladencreme ab und beträufeln Sie die Oberfläche mit der restlichen Aprikosensoße. Krokant großzügig darauf streuen und mit Minzblättchen garnieren.

WAFFELTORTE À LA SCHWARZWÄLDER KIRSCH (10 PORTIONEN)



5 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.



mittel

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.

Zutaten

100 g Süßrahmbutter
1 Pk. Vanillezucker
2 EL Zucker
1 Ei (Gr. L)
100 g Mehl (Type 550)
½ TL Backpulver
50 g Haselnüsse, gemahlen
1 EL Backkakao
1 Msp. Salz
175 ml Milch (1,5 %)
2 TL Butter zum Einfetten

Zutaten Füllung:

200 ml Schlagsahne
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Sahnesteif
½ TL Zimt
½ Glas Sauerkirschen
1 Pk. Tortenguss (klar oder rot)
30 ml Kirschwasser
1 EL Schokoladenraspeln
1 EL gehackte Pistazien
Einige Kirschen

Zubehör

Herzwaffeleisen
Springform (Ø 18 cm) oder Tortenring
Spritzbeutel mit Sterntülle

Nährwerte

295,5 kcal
19,8 g Kohlenhydrate
21,1 g Fett
4,2 g Eiweiß

1 Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Hälfte des Safts für die Kirschfüllung verwenden, den Rest anderweitig verwerten.

2 1 EL des Saftes mit dem Tortengusspulver verrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver unterrühren und einmal unter Rühren kräftig aufkochen lassen. Die Kirschen dazufügen und kurz mit erhitzen, dann die Kirschfüllung in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen. Das Kirschwasser unterrühren.

3 Das Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen.

4 Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Das Eiweiß unterrühren.

5 Mehl, Kakao, gemahlene Haselnüsse und Backpulver mischen. Die Mehlmischung und Milch portionsweise unter den Teig rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben, sodass eine fluffige, schaumige Masse entsteht.

6 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, einfetten und die Temperatur eine Stufe zurückschalten. Nacheinander mit je 2 EL Teig 5 Waffeln hellbraun ausbacken, ca. 2–3 Minuten je Waffel. Auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

7 Schlagsahne mit Vanillezucker, Zimt und Sahnesteif steif schlagen.

8 Auf einer Platte den Springformrand oder Tortenring aufstellen, 1 ganze Waffel als Boden hineinlegen. 2 Waffeln in einzelne Herzen teilen, abwechselnd mit Spitze nach oben oder unten an den inneren Rand der Form stellen. Die Kirschfüllung auf dem Boden verteilen, mit einer ganzen Waffel bedecken.

9 Von der Sahne 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel füllen, den Rest der Sahne auf dem zweiten Waffelboden verteilen. Mit der letzten Waffel abdecken.

10 Die Oberfläche mit Sahnetupfen, Schokoladenraspeln und Pistazien garnieren, auf die Sahnetupfen einige Kirschen setzen. Gut gekühlt servieren.

ERDBEERTORTE MIT FRISCHKÄSE

(10 PORTIONEN)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



mittel

Zutaten

100 g Süßrahmbutter
1 Msp. Salz
50 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier (Gr. M)
175 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver

1 TL Butter oder Öl zum Einfetten

Zutaten Füllung:

400 g Doppelrahmfrischkäse
200 g weiche Butter
200 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
500 g Erdbeeren
4 EL gehackte Pistazien

Zubehör

Herzwaffeleisen
Springformrand (Ø 18 cm) oder
Tortenring
Spritzbeutel mit Stern- oder
Lochtülle

Nährwerte

573,9 kcal
45,3 g Kohlenhydrate
39,6 g Fett
7,9 g Eiweiß

1 Die weiche Butter mit Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln je 1 Minute unterrühren, dann das Mehl mit Backpulver sieben und kurz unterrühren.

2 Das Waffeleisen gut vorheizen, einfetten und aus dem Teig 4 Waffeln goldbraun backen. Auf einem Rost nebeneinander auskühlen lassen.

3 Für die Frischkäse-Creme die Butter mit Puderzucker cremig rühren, dann den Frischkäse und Zitronensaft gut unterrühren.

4 Die Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Einige schöne Erdbeeren (mit Grün) ganz lassen, die anderen Beeren putzen und halbieren oder vierteln.

5 Setzen Sie den Springformrand/Tortenring auf eine Kuchenplatte. Geben Sie ca. 3 EL Creme in den Spritzbeutel. Legen Sie eine Waffel als Boden in die Form, streichen Sie einen Teil Creme darauf und belegen diese mit Erdbeeren. Auf die nächste Waffel wieder Creme und Erdbeeren und so weiter, bis zur letzten Waffel. Bestreichen Sie die Oberfläche mit Creme und garnieren Sie die Torte mit Cremetupfen, den ganzen Erdbeeren und gehackten Pistazien. Gut gekühlt servieren.

BLÄTTERTEIG-WAFFEL-TÖRTCHEN



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

1 Pk. frischer Blätterteig
(Kühlregal)
400 ml Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
1 Pk. Vanillezucker
200 g Marmelade nach Wahl
(Kirsche, Erdbeere, Apri-
kose)
200 ml Vanillesoße (Fertig-
produkt oder selbst ge-
macht, siehe Rubrik: Beila-
gen und Soßen)
1 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwafileisen
Spritzbeutel

Nährwerte

533,2 kcal
47,8 g Kohlenhydrate
35,5 g Fett
5,3 g Eiweiß

1 Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und in 6 gleich große Quadrate schneiden. Von den Quadraten die 4 Ecken abschneiden und zur Seite legen; es entsteht ein Achteck.

2 Das Waffeleisen vorheizen. Die Achtecke einzeln auf die Backplatte legen und 3–4 Minuten goldbraun backen, auf einem Rost auskühlen lassen.

3 Die kleinen Ecken im Waffeleisen verteilen und genauso backen.

4 Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtüle mit der Sahne füllen. (Alternativ: Die Sahne in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Spitze davon abschneiden.)

5 Auf jedes Achteck einen Kranz von Tupfen spritzen, den Innenkreis mit Marmelade oder Vanillesoße ausfüllen. Mit Sahne dekorativ verzieren. Die kleinen Waffelecken auf die Füllung setzen oder legen, alle Törtchen mit Puderzucker bestäuben und gleich servieren (durch längere Lagerzeit wird der Blätterteig weich und bleibt nicht knusprig).

WAFFELN AM STIEL (WAFFEL-POPS)



16 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.



einfach

Koch-
/Backzeit:
ca. 40 Min.

Zutaten

200 g Butter
175 g feiner Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier (Gr. M)
350 g Mehl (Type 550)
3 TL Backpulver
350 ml Milch (1,5 %)
2 TL Butter zum Einfetten
200 g Kuvertüre (Vollmilch)
200 g weiße Kuvertüre
1 EL bunte Zuckerperlen
1 EL gehackte Pistazien
1 EL Krokant
1 EL Kokosflocken

Zubehör

16 hölzerne Pommesgabeln oder
Eisstiele
Belgisches Waffeleisen (recht-
eckig) oder spezielles Waffeleisen
für Waffel-Pops
Backpapier

Nährwerte

410,4 kcal
43,6 g Kohlenhydrate
23,2 g Fett
6,5 g Eiweiß

1 Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker hell cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen.

2 Mehlmischung und Milch abwechselnd unter die Eiercreme rühren, bis ein cremig-dickflüssiger Teig entsteht, ähnlich wie Pfannkuchenteig.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, einfetten.

4 Auf jede Backplatte 2 EL Teig geben (oder bei Waffel-Pop-Eisen die angegebene Menge), sofort je 2 (1) Pommes-Gabel(n) oder Eisstiel(e) auf den Teig legen, sodass ca. 2 cm auf dem Teig liegen und der Rest seitlich herausragt. Noch eine kleine Menge Teig auf die Stiele geben und das Eisen schließen. Die Waffeln ca. 2–3 Minuten knusprig braun backen, auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Rechteckige Waffeln in der Mitte zwischen den beiden Stielen mit einem Messer halbieren.

5 Die Kuvertüren einzeln im Wasserbad schmelzen. Die Zutaten zum Dekorieren bereitstellen.

6 Jede Waffel mit dem oberen Rand in eine Sorte Kuvertüre tauchen, auf Backpapier ablegen. Mit Dekor-Zutaten nach Wunsch bestreuen und abkühlen lassen.

Tipp: Die Waffeln am Stiel eignen sich prima für einen Kindergeburtstag oder als Dessert auf einem Buffet. Stecken Sie die Holzstiele in eine halbierte, umgedrehte Melone oder einfach in einige Gläser.

DOMINO-WAFFELN (10 PORTIONEN)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 30 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 10 Min.



mittel

Zutaten

100 g Süßrahmbutter
50 g weißer Zucker
50 g brauner Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
1 Msp. Salz
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
2 Tr. Backaroma Rum
200 g Mehl (Type 405 oder 550)
1 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
1 EL Backkakao
100 ml Milch (1,5 %), evtl. etwas
mehr, falls der Teig zu fest ist
1 TL Butter zum Einfetten
2 Gläser Aprikosenkonfitüre
2 P. Marzipanmasse (oder 2 Mar-
zipandecken für Torten, fertig
ausgerollt)
400 g Kuvertüre (Zartbitter, Voll-
milch oder weiße)
2 EL gehackte Pistazien

Zubehör

Herzwaffeleisen
Herz-Ausstechform groß (oder
Schablone)
Backpapier
Nudelholz

Nährwerte

722,7 kcal
96,1 g Kohlenhydrate
31,8 g Fett
10,0 g Eiweiß

1 Für den Waffelteig Butter mit Zucker und Vanille-
zucker hell cremig rühren. Die Eier mit Salz verquir-
len und nach und nach unterrühren, zum Schluss Zit-
ronenabrieb und Rum-Aroma.

2 Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz
vermischen und im Wechsel mit der Milch unter den
Teig rühren.

3 Heizen Sie das Waffeleisen auf mittlerer Tempera-
tur vor und fetten Sie es leicht ein. Mit je 2 EL Teig 4
Waffeln 2–3 Minuten hellbraun backen, auf einem
Rost vollständig auskühlen lassen.

4 Marzipan zwischen 2 Lagen Backpapier ca. 1 cm
dick ausrollen. Verwenden Sie fertige Marzipande-
cken, bepinseln Sie eine mit 1 TL Wasser und legen
die andere darauf, dann rollen Sie leicht mit dem Nu-
delholz darüber. Aus dem Marzipan mit einer Herz-
Ausstechform 10 gleich große Herzen ausstechen,
entsprechend der Größe der Waffelherzen (alternativ
mit einer Schablone ausschneiden). Die Kuvertüre bei
sanfter Hitze im Wasserbad schmelzen.

5 Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf
kurz aufkochen, auf niedriger Hitze 2–3 Minuten et-
was dicker einköcheln lassen und vom Herd nehmen.

6 Die ausgekühlten Waffeln in die einzelnen Herzen
teilen und auf Backpapier auslegen. Mit der Apriko-
senkonfitüre bestreichen. Auf 10 Herzen die Marzi-
panherzen legen, mit je einem zweiten Waffelherz
bedecken.

7 Die Oberfläche mit Kuvertüre bestreichen, dabei
etwas an den Seiten herunterlaufen lassen. Mit Pista-
zien bestreuen und kalt stellen, bis die Kuvertüre fest
ist.

Tipp: Ja – Waffeln können auch Weihnachten gegessen werden! Wenn Sie Dominosteine mögen, werden Sie auch diese Waffeln lieben. Am besten schmecken sie zu einem Kaffee mit Sahnehaube und etwas Zimt bestreut oder zu heißer Schokolade.

FLIEGENDER TEPPICH AUS 1001 NACHT (BAKLAVA-WAFFELN)



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 30 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 1 Std.
10 Min.



mittel

Zutaten

1 P. fertiger, frischer Blätterteig

25 g Süßrahmbutter

Zutaten Füllung:

150 g gemahlene Mandeln

30 g gemahlene Pistazien
(oder fein im Mörser zerstoßen)

50 g gemahlene Walnüsse

1 TL Kardamom, gemahlen

½ TL Rosenhydrolat (Rosenwasser)

50 g Puderzucker

4 EL Dattelsüße

Zutaten Frucht-Sirup:

1 EL Zitronensaft

2 EL Orangensaft

100 ml Wasser

150 g weißer Zucker

1 EL Orangenblütenwasser

Zutaten Rosen-Joghurt:

250 g griechischer Joghurt,
Natur (10 % Fett)

1 Becher Schlagsahne

50 g Puderzucker

1 TL Rosenhydrolat (Rosenwasser)

1 Für die Füllung die gemahlene Walnüsse, Mandeln, Pistazien und Puderzucker mischen, Kardamom und Rosenwasser zufügen und gut unterrühren.

2 Den Blätterteig ausrollen und 10 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. 25 g Butter in einem Töpfchen schmelzen, nur erwärmen, nicht kochen. Den Blätterteig in 8 Quadrate oder 4 Rechtecke schneiden, je nach Größe der Backplatten Ihres Waffeleisens. Mit der zerlassenen Butter einpinseln. Auf die Hälfte der Teigplatten den Dattelsirup verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Nussfüllung auf dem Sirup verteilen. Die restlichen Teigplatten über die Füllung legen und an den Rändern gut andrücken.

3 Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen, mit Butter leicht einfetten. Die Waffeln nacheinander ca. 7–10 Minuten knusprig braun backen, auf einem Rost auskühlen lassen.

4 Für den Sirup 100 ml Wasser aufkochen, Zitronen- und Orangensaft und Zucker dazugeben und bei niedriger Hitze 20 Minuten köcheln, bis ein leichter Sirup entsteht. Abkühlen lassen.

5 Die kalte Schlagsahne mit Puderzucker steif schlagen, dann das Rosenwasser unterrühren. Den Joghurt vorsichtig unterheben.

6 Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Für die kandierten Nüsse die flüssige Butter mit Zucker, Zimt und den Nüssen mischen und auf Backpapier dünn ausbreiten. Im Backofen 5–10 Minuten backen, bis die Nüsse leicht bräunen, dann sofort herausnehmen und auskühlen lassen.

7 Die rechteckigen Waffeln halbieren. Je Portion 1 Waffel mit 1 EL Rosen-Joghurt anrichten, einen kleinen Löffel kandierte Nüsse dazugeben, mit

Zutaten kandierte Nüsse:

30 g gehackte Walnüsse
30 g Mandelstifte
30 g gehackte Pistazien
1–2 EL Rohrzucker
1 TL Zimt
2 EL flüssige Süßrahmbutter

Außerdem:

100 g frische Früchte n. B.
(Erdbeeren, Blaubeeren,
Granatapfelkerne, Himbeeren)
1 EL Puderzucker
Evtl. einige getrocknete Rosenblüten, zerbröselt

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Backpapier

Fruchtsirup beträufeln und mit frischen Früchten garnieren. Puderzucker leicht darüberstäuben und Rosenblüten darüberstreuen.

Nährwerte

726,0 kcal
60,9 g Kohlenhydrate
47,3 g Fett
11,7 g Eiweiß

Tipp: Wenn Sie einmal etwas ganz Besonderes für sich oder Ihre Gäste zubereiten wollen, versuchen Sie sich unbedingt an diesem Rezept! Die Zutatenliste ist zwar umfangreich, dafür ist die Zubereitung denkbar einfach. Das Ergebnis schmeckt wie das bekannte süße Dessert-Gebäck, das man in fast allen orientalischen Ländern liebt. Bereiten Sie alles Schritt für Schritt zu und genießen Sie dieses Bild von orientalischen Waffeln zu einer Tasse Schwarztee oder Kaffee.

Rosenhydrolat/Rosenwasser und Orangenblütenwasser erhalten Sie genauso wie Dattelsirup entweder im Onlinehandel oder in Orientläden.

KÜCHLEIN IM WAFFELBECHER



24 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 25 Min.



einfach

Koch-
/Backzeit:
ca. 15 Min.

Zutaten

100 g Süßrahmbutter
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Zucker
2 Eier (Gr. M)
125 g Mehl (Type 405 oder 550)
½ TL Backpulver
24 kleine Waffelbecher mit Schokolaglasur
200 g Kuvertüre (Zartbitter, Vollmilch oder weiße)

Außerdem:

n. B. Zuckeraugen, kleine Butterkekse, bunte Zuckerstreusel, Zuckerblüten, Schokoherzen

Zubehör

Sie benötigen: Backpapier, Spritzbeutel mit Lochtülle (oder Gefrierbeutel)

Nährwerte (ohne Deko)

133,5 kcal

13,9 g Kohlenhydrate

7,6 g Fett

1,4 g Eiweiß

1 Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backpapier auf einem Backblech auslegen und die Waffelbecher daraufstellen.

2 Für den Rührteig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und sieben, kurz unterrühren.

3 Den geschmeidigen Teig in den Spritzbeutel oder Gefrierbeutel (eine kleine Spitze abschneiden) füllen. Die Waffelbecher zu etwa 2/3 mit Rührteig füllen. Das Backblech auf der mittleren Schiene einschieben und die Küchlein ca. 15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

4 Kuvertüre bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen und die Küchlein mit der Kuppel in die flüssige Schokolade tauchen.

5 Die Küchlein mit Dekor nach Ihrem Geschmack garnieren.

Tipp: Garnieren Sie diese Waffelbecher-Küchlein für einen Kindergeburtstag als kleine Krümelmonster mit bunten Zuckerstreuseln, Zuckeraugen und Zungen aus kleinen Butterkekse. Für die Kaffeetafel oder ein Buffet auch elegant mit Zuckerblüten, Schokoherzen oder Pralinenstückchen. Sie sind auf jeden Fall ein Hingucker!

KOALA-DRIVERS



40 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Trocken-
zeit:
ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

6 P. Neapolitaner-Waffeln,
Schoko oder Haselnuss
(Fertigprodukt, à 75 g)
2 P. Koala-Kekse
1 P. bunte Schokolinsen
(z. B. Smarties), groß
1 P. bunte Schokolinsen,
klein
1 EL Puderzucker
Einige Tropfen Zitronensaft

Nährwerte

21,5 kcal

2,9 g Kohlenhydrate

1,2 g Fett

0,2 g Eiweiß

1 Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Zuckerguss rühren.

2 40 Waffeln auf einem Blech einzeln auslegen. 20 weitere Waffeln quer halbieren. Die Hälften auf den ganzen Waffeln mit etwas Zuckerguss festkleben.

3 Koala-Kekse vor den Hälften mit einem Tropfen Zuckerguss auf den langen Waffeln festkleben. Vor die Koalas je eine kleine Schokolinse festkleben (Lenkrad).

4 An jede Waffel seitlich 4 große Schokolinsen ankleben (Räder), alles gut trocknen lassen.

GRÜNE WAFFELTORTE MIT LACHS UND FRISCHKÄSE (10 PORTIONEN)



5 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

50 g glatte Petersilie
150 g Erbsen (frisch oder TK)
1 EL Zitronensaft
50 ml Milch (1,5 %)
150 g Schmand (oder Sauerrahm)
200 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver
2 Eier (Gr. L)
50 ml neutrales Pflanzenöl
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 TL Kräutersalz oder Salz
1 TL Öl zum Einfetten

Zutaten Frischkäse-Lachs-Füllung:

400 g Frischkäse, Natur
2 EL Meerrettich (Glas)
1 Bio-Zitrone
380 g Räucherlachs in Scheiben
½ TL Pfeffer oder Lemon Pepper (Pfeffer mit Limonenaroma)
1 TL Salz

1 In einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen, Zitronensaft hineingeben und die Erbsen darin ca. 1–2 Minuten blanchieren. Auf einem Sieb abgießen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.

2 Die Petersilie waschen, trocken tupfen und von den groben Stängeln befreien, sehr fein schneiden.

3 Erbsen, Milch, Sauerrahm und Petersilie im Mixer oder einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren, bis keine Kräuterstücke mehr zu sehen sind und die Masse gleichmäßig grün ist.

4 Mehl und Backpulver mischen. Zusammen mit den Eiern, Öl, der Erbsenmischung und dem Mineralwasser zu einem gleichmäßigen Teig rühren, mit Kräutersalz abschmecken.

5 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen, leicht einfetten. 2–3 EL Teig je Waffel auf der Backplatte verteilen und 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einem Kuchengrost auskühlen lassen.

6 Schale von ½ Zitrone fein abreiben, die Frucht halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere in sehr dünne Scheiben schneiden.

7 Frischkäse mit Zitronensaft, -schale, Meerrettich, Pfeffer/Lemon Pepper und Salz glatt rühren.

8 Auf eine Platte eine Waffel legen, mit Frischkäsemasse bestreichen und mit etwas Räucherlachs belegen, mit der nächsten Waffel bedecken und so abwechselnd alles aufeinanderlagern. Die letzte Waffel in einzelne Herzen teilen, auf dem Lachs verteilen und die Oberfläche mit dem Rest der Frischkäsecreme bestreichen. Den restlichen Lachs aufgerollt dekorativ in der Mitte anrichten, die Torte mit rosa Pfefferbeeren, Pfeffer und Lachskaviar bestreuen. Mit dünnen Zitronenscheiben und Dillblättchen garnieren.

9 Gut gekühlt servieren.

Außerdem:

Einige Zweige frischer Dill
rosa Pfeffer, ganz
schwarzer Pfeffer, geschro-
tet
2 EL Lachskaviar

Zubehör

Herzwaffeleisen
Standmixer oder Pürierstab

Nährwerte

355,2 kcal
20,3 g Kohlenhydrate
22,6 g Fett
16,7 g Eiweiß



Glutenfrei, laktosefrei, Low Carb und vegan

Wenn Sie aus unterschiedlichen Gründen auf Gluten, Laktose, Kohlehydrate oder tierische Lebensmittel verzichten müssen oder möchten, heißt das nicht, dass Sie weniger genießen können. Die Vielzahl der heute erhältlichen Produkte macht es leicht, auch in speziellen Ernährungsformen gleichwertige Leckereien herzustellen.

Waffeln aus diesem Rezeptteil schmecken übrigens auch Menschen ohne Einschränkungen! Variieren Sie die Zutaten nach Ihrem Geschmack und passen Sie die Rezepte an Ihre Vorlieben an.

KAKAOWAFFELN MIT VANILLESÖßE (VEGAN)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.



einfach

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.

Zutaten (Vanillesoße)

400 ml Mandeldrink, Natur
½ TL Vanille, gemahlen
4 TL Speisestärke
3 TL kaltes Wasser
1 Prise Kurkuma
2 EL Agavendicksaft

Zutaten (Waffeln)

1 EL Pflanzenmargarine
1 reife Banane
90 ml Soja- oder Mandeldrink, Natur
90 g Dinkelmehl (Type 630)
1 EL Kakaopulver
1 EL Zimtucker
1 TL Backpulver
20 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 TL Margarine zum Einfetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

204,6 kcal
34,9 g Kohlenhydrate
4,9 g Fett
3,9 g Eiweiß

1 Für die Soße Mandeldrink mit der Vanille aufkochen. Stärke mit 3 TL Wasser anrühren, mit dem Schneebesen in die kochende Mandelmilch rühren und 2–3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Kurkuma gut unterrühren und mit dem Agavendicksaft nach Geschmack süßen. Auskühlen lassen und dabei ab und zu umrühren.

2 Die Margarine für den Teig in einem Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Banane schälen und mit einer Gabel fein zermusen.

3 Margarine und Banane in einer Schüssel mit dem Soja- oder Mandeldrink und dem Zimtucker schaumig rühren, am besten mit dem Schneebesen des Rührgeräts.

4 Mehl, Backpulver und Kakao mischen, zum Bananengemisch geben und damit verrühren. Evtl. Mineralwasser zugeben, bis der Teig cremig und dickflüssig ist.

5 Im gut vorgeheizten und leicht ausgefetteten Waffeleisen nacheinander 4–5 Waffeln ausbacken, auf einem Gitter leicht abkühlen lassen.

6 Noch warm mit der Vanillesoße und evtl. Beeren der Saison servieren.

APFEL-DINKEL-WAFFELN (VEGAN)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

1 Vanilleschote
170 g Dinkelvollkornmehl
(Type 1050)
80 g feines Dinkelmehl
(Type 630)
½ EL Backpulver
2 EL Ahornsirup
300 ml Haferdrink, Natur
2 EL Pflanzenöl
1 großer Apfel
1 reife Banane
1 TL Puderzucker

2 TL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

377,2 kcal
66,6 g Kohlenhydrate
8,2 g Fett
8,0 g Eiweiß

1 Das Mark aus der Vanilleschote auskratzen.

2 Die Dinkelmehle mit dem Backpulver, Vanillemark und Ahornsirup mischen, dabei langsam den Haferdrink und das Öl dazu gießen und alles zu einem glatten Teig rühren.

3 Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, grob raspeln. Die Banane schälen und mit einer Gabel fein zermusen. Beides unter den Teig rühren.

4 Das Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 4 Waffeln aus dem Teig backen; nicht zu früh herausnehmen, sonst sind sie zu weich.

5 Mit etwas Puderzucker bestäuben.

ZIMTWAFFELN MIT PUNSCHKIRSCHEN (GLUTENFREI, LAKTOSEFREI)



8 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.
Ruhezeit:
15 Min
Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

50 g laktosefreie Butter
100 g feiner Zucker
3 Eier (Gr. M)
250 ml Milch, laktosefrei
275 g Mehlmischung, glutenfrei, für Kleingebäck
1 Pk. Weinstein-Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
2 TL Öl zum Einfetten
Zutaten Punschkirschen:
1 Glas Schattenmorellen
250 ml Glühwein (oder Kirschsafte)
1 TL Vanilleextrakt
1 Zimtstange
2 Sternanis
1 Bio-Orange
2–3 EL Zucker
1 EL Speisestärke, gehäuft
25 g Vollmilchschokolade, gluten- und laktosefrei
100 ml Schlagsahne, laktosefrei
Zubehör
Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

413,1 kcal
61,8 g Kohlenhydrate
13,8 g Fett
5,2 g Eiweiß

1 Bereiten Sie zuerst die Punschkirschen zu: Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen, evtl. stattdessen Glühwein verwenden.

2 Die abgetropften Kirschen mit dem Glühwein (Kirschsafte) in eine Kasserolle geben, 2 EL der Flüssigkeit zurückbehalten. Von der Bio-Orange 2 Streifen der Schale dünn abschälen, zusammen mit den Gewürzen zu den Kirschen geben und das Ganze bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. Die Speisestärke mit der übrig behaltenen Flüssigkeit glatt rühren, zu den Kirschen gießen und unter Rühren alles einmal aufkochen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

3 Die Butter mit Zucker cremig rühren, die Eier einzeln gut unterrühren. Milch dazugeben, das mit Backpulver gesiebte Mehl, Salz und Zimt zum Schluss kurz unterrühren, bis alles gut verbunden ist und der Teig gleichmäßig und glatt ist. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

4 Das Waffeleisen gut vorheizen (höchste Stufe), beide Backplatten etwas einfetten.

5 Gewürze aus den Kirschen entfernen.

6 Je 1 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens setzen und ca. 2–3 Minuten goldbraun ausbacken.

7 So alle Waffeln nacheinander backen, dazwischen das Eisen immer wieder einfetten. Die kleinen Waffeln auf einem Rost kurz abkühlen lassen, noch warm mit den Punschkirschen und einem Klecks halb steif geschlagener Schlagsahne (laktosefrei) servieren. Mit einigen Schokoladenraspeln bestreuen.

Tipp: Laktosefreie und glutenfreie Zutaten bekommen Sie heute in jedem gut sortierten Supermarkt. Dieses Rezept gelingt mit glutenfreiem Mehl hervorragend!

SÜßE DINKELWAFFELN (VEGAN)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Ruhezeit:
20 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

200 g feines Dinkelmehl
(Type 630)
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
50 g Zucker
200 ml pflanzliche Milch
(z. B. Haferdrink)
50 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

2 TL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

252,5 kcal
50,7 g Kohlenhydrate
2,7 g Fett
5,3 g Eiweiß

1 Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen.

2 Die Pflanzenmilch und das Mineralwasser dazu gießen und alles kurz, aber gründlich zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

3 Das Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 4 Waffeln goldbraun backen.

4 Puderzucker n. B. darüberstäuben und mit Obst, Eis oder Soße Ihrer Wahl genießen.

EINFACHE WAFFELN (PALEO-ERNÄHRUNG GEEIGNET, BEI DIABETES TYP II)



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 5 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 25 Min.



einfach

Zutaten

3 EL Kokosöl
170 g Erdmandelmehl
60 g Pfeilwurzelmehl
½ grüne Kochbanane, fein
zerdrückt oder geraspelt
1 TL Salz
1 TL Weinstein-Backpulver
2 TL Zimt
2 EL Ahornsirup
2 EL Vanilleextrakt (oder
ausgekratztes Mark von 2
Vanilleschoten)
ca. 240 ml Wasser

1 EL Kokosöl zum Einfet-
ten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Standmixer/Handrührgerät

Nährwerte

192,3 kcal
34,4 g Kohlenhydrate
3,5 g Fett
4,8 g Eiweiß
2,5 BE

1 Alle Zutaten bis auf das Wasser in einer Schüssel gut vermischen, langsam das Wasser unter ständigem Rühren (Handrührgerät oder Standmixer) zufügen. Nur so viel Wasser verwenden, dass ein sämiger, dickflüssiger Teig entsteht.

2 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und mit Kokosöl einpinseln, die Temperatur etwas zurückdrehen.

3 Pro Waffel 4–5 EL des Teiges im Waffeleisen verteilen und ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einem Rost im auf 50 °C erwärmten Backofen warm halten, bis alle Waffeln gebacken sind.

KÜRBISWAFFELN (PALEO-ERNÄHRUNG GEEIGNET, BEI DIABETES TYP II)



4 Stk



Arbeitszeit:
ca. 15 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

2 EL Kokosöl
30 g Erdmandelmehl
85 g Pfeilwurzelmehl
2 leicht gehäufte EL Kokosmehl
1 EL Gelatinepulver
½ TL Salz
½ TL Weinstein-Backpulver
1 EL Kürbiskuchengewürz (siehe Tipp)
60 g Kürbispüree, fertig gekocht und abgekühlt (siehe Tipp)
60 ml Kokosmilch, cremig, ungesüßt
1 EL Ahornsirup
1 EL Vanilleextrakt (oder ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote)
ca. 100 ml Wasser

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

373,1 kcal
55,0 g Kohlenhydrate
10,8 g Fett
10,1 g Eiweiß

1 Das Kokosöl bei sanfter Hitze schmelzen. 1 knappen EL zum Einfetten abnehmen.

2 Die trockenen Zutaten gut miteinander vermengen, dann den Rest des geschmolzenen Kokosöls und die übrigen Zutaten dazugeben und gut miteinander verrühren. So viel Wasser verwenden, dass ein sämiger Teig entsteht.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen und mit Kokosöl einpinseln.

4 Pro Waffel 3 EL des Teiges im Waffeleisen verteilen und ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken.

Tipp: Für das Kürbiskuchengewürz mischen Sie einfach 4 Teile Zimt, 1 Teil Muskatnuss, 1 Teil Gewürznelken, 1 Teil Ingwer und 1 Teil Piment; alles gemahlen. Also für ein 120 g Vorratsglas: 60 g Zimt, 15 g Muskat, 15 g Gewürznelken, 15 g Ingwer und 15 g Piment. Alternativ können Sie auch fertiges Lebkuchengewürz verwenden.

Kürbispüree lässt sich gut auf Vorrat einfrieren. Schneiden Sie einen kleinen Hokkaidokürbis oder Kürbis Ihrer Wahl in Würfel und kochen ihn mit Wasser bedeckt in ca. 20–30 Minuten weich, gießen Sie das Wasser ab und pürieren Sie den Kürbis. Nach dem Abkühlen in kleinen Portionen einfrieren, nach Bedarf auftauen und weiterverwenden.

SÜßE WAFFELN (LOW CARB)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 15 Min.



einfach

Zutaten

50 g Mandelmehl
50 g Walnüsse, gemahlen
2 EL Flohsamenschalen
1 Msp. Vanille, gemahlen
½ TL Zimt
2 EL Xylit
4 Eier (Gr. M)
250 ml Kokosmilch
etwas Wasser n. Bed.

2 TL Kokosöl zum Einfetten

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

381,6 kcal
7,6 g Kohlenhydrate
30,2 g Fett
13,5 g Eiweiß

1 In einer Schüssel alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.

2 Eier und Kokosmilch dazugeben und alles gründlich zu einem homogenen Teig verrühren, bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben.

3 Das Waffeleisen mit etwas Kokosöl einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 4 Waffeln je 3–4 Minuten goldbraun und knusprig backen; nicht zu früh herausnehmen, sonst sind sie zu weich.

4 Auf einem Rost etwas abkühlen lassen.

HACKFLEISCH-WAFFELN (LOW CARB)



5 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 40 Min.



einfach

Zutaten

1 mittlere Zwiebel
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
400 g gemischtes Hack-
fleisch
1 EL Tomatenmark
½ TL Paprikapulver, edel-
süß
1 TL Oregano, getrocknet
2 Eier (Gr. M)
2 EL Parmesan, gerieben
1–2 EL Semmelbrösel

2 TL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

239,6 kcal
3,8 g Kohlenhydrate
17,7 g Fett
15,9 g Eiweiß

1 Zwiebel pellen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig anbraten, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse dazu drücken und kurz Farbe nehmen lassen.

2 Das Hackfleisch in die Pfanne geben und krümelig braten. Das Tomatenmark und die Gewürze zufügen. Unter Rühren so lange braten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

3 Die Eier, den Parmesan und so viel Semmelbrösel unterrühren, dass die Masse abbindet und geschmeidig wird.

4 Das Waffeleisen auf höchster Stufe erhitzen, mit Öl einpinseln. 2–3 EL der Teigmasse pro Waffel ins Eisen geben und 5 Minuten backen.

Tipp: Frikadellen oder Bouletten einmal anders – servieren Sie die knusprig-saftigen Hackfleischwaffeln mit gedünstetem Gemüse, Feldsalat und einem Joghurt-Dip.

BELGISCHE WAFFELN OHNE MEHL (GLUTENFREI)



6 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

200 g Süßrahmbutter
1 EL Vanillezucker
150 g Zucker
3 Eier (Gr. M)
150 g Mandelmehl
1 TL Weinstein-Backpulver
120 ml Milch (oder pflanzliche Milch, z. B. Haferdrink, Natur)

2 TL Butter zum Einfetten

1 EL Puderzucker

Zubehör

Herzwaffeleisen

Nährwerte

513,5 kcal
33,2 g Kohlenhydrate
34,6 g Fett
14,6 g Eiweiß

1 Butter und Zucker mit Vanillezucker sehr cremig rühren. Die Eier einzeln gründlich unterrühren.

2 Mandelmehl und Backpulver mischen, auf die Eiermasse streuen und mit der Milch zügig zu einem sämigen Teig verarbeiten.

3 Das Waffeleisen mit etwas Butter einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 6 Waffeln je 2–3 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren, nach Belieben frisches Obst, Sahne, Eis oder andere Toppings dazu reichen.

WAFFEL-SANDWICH MIT PESTO, KÄSE UND TOMATEN (VEGAN)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.

Ruhezeit:
20 Min.

Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

200 g Dinkelmehl (Type 630)
1 EL Backpulver
2 EL Ahornsirup
1 TL Salz
200 ml pflanzliche Milch (z. B. Haferdrink, ungesüßt)
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 TL Öl zum Einfetten

Zutaten Pesto:

200 g Feldsalat
100 g Cashewkerne, ungesalzen
Saft von ½ Zitrone
40 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Außerdem:

2 Scheiben veganer Käse Ihrer Wahl
4 getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Haselnusskerne, gehobelt

Zubehör

Belgisches Waffeleisen
Pürierstab oder Multizerkleinerer

Nährwerte

1.091,5 kcal
114,3 g Kohlenhydrate
58,9 g Fett
22,1 g Eiweiß

1 Für das Pesto den Feldsalat abbrausen und säubern, mit Küchenpapier trocken tupfen.

2 Mit den Cashewkernen, dem Saft der halben Zitrone und dem Olivenöl im Multizerkleinerer oder in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

3 Für die Waffeln Mehl, Salz und Backpulver vermischen.

4 Wasser und Pflanzenmilch dazu gießen und alles zu einem sämigen Teig rühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

5 Das Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 4 Waffeln goldbraun und knusprig backen; nicht zu früh herausnehmen, sonst sind sie zu weich.

6 Jede Waffel mit dem Pesto bestreichen. Auf die Hälfte der Waffeln je 1 Scheibe Käse legen, mit den getrockneten Tomaten belegen und zum Schluss Haselnussblättchen darüberstreuen, mit einer zweiten Waffel belegen und servieren.

Tipp: Bei Mehl aus Dinkel, Reis und auch anderen glutenfreien Mehlen benötigt der Teig eine kurze Ruhezeit, damit die Stärke im Mehl quellen kann.

Pesto aus Feldsalat – wenn Sie das noch nicht kannten, probieren Sie es unbedingt aus! Es schmeckt nicht so stark wie z. B. Basilikum oder Rucola, hat aber ein feines frisches Aroma. Variieren Sie das Rezept aber ruhig mit Kräutern Ihrer Wahl, z. B. Petersilie, Basilikum oder eine Mischung aus Kresse, Spinat und Rucola.

ZUCCHINI-WAFFELN (GLUTENFREI, OHNE MEHL)



4 Stk.



Arbeitszeit:
ca. 10 Min.
Koch-
/Backzeit:
ca. 20 Min.



einfach

Zutaten

1 Zucchini à 250 g
2 Eier (Gr. M)
2 EL griechischen Joghurt
50 g Buchweizenflocken
20 g Haferkleie
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
30 g Käse, gerieben (mild
oder kräftig)

1 TL Öl zum Einfetten

Zubehör

Belgisches Waffeleisen

Nährwerte

149,4 kcal
15,3 g Kohlenhydrate
6,3 g Fett
7,0 g Eiweiß

1 Die Zucchini waschen, trocknen und mittelfein reiben. Etwas ruhen lassen, bis sich Wasser absetzt, dann auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken.

2 Die restlichen Zutaten unter die Zucchini raspeln rühren, kräftig abschmecken.

3 Das Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln und gut aufheizen. Bei mittlerer Hitze 4 Waffeln ca. 4–5 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen, zu Salat oder gedünstetem Gemüse servieren.

Lexikon der wichtigsten Begriffe und Abkürzungen

Im vorliegenden Rezeptbuch stoßen Sie vielleicht auf Begriffe, die Ihnen unbekannt sind. Hier eine kleine Aufzählung der wichtigsten:

A

Abschrecken: Gekochtes unter kaltem Wasser oder in Eiswasser schnell abkühlen, um den Garprozess zu stoppen.

Açaípulver: Ein Pulver aus der getrockneten Açaí-Beere, einer südamerikanischen Frucht, die als modernes Superfood gilt.

Ahornsirup: Einkochter Saft aus Ahorn, Süßungsmittel

Amaretto: Mandellikör

Amarettini: Kleine runde Mandelkekse

Anschwitzen: Das kurze und langsame Anbraten in Fett, ohne dass die Zutat braun wird.

Aufkochen: So lange erhitzen, bis die Masse blubbert und Blasen wirft.

B

Bacon: Geräucherter Bauchspeck in Scheiben

Backkakao: Ungesüßtes Kakaopulver, zum Backen und Bestäuben

Backplatte: Innenplatte des Waffeleisens, auf der die Teigmasse verteilt wird

Baklava: Orientalisches Blätterteig-Gebäck, gefüllt mit Nüssen und mit Sirup getränkt

Bubblewaffel: Bläschenförmige Eierwaffel, siehe Waffeleisen

Buchweizen: Eine Hülsenfrucht, die als Alternative zu Weizenmehl benutzt wird, erhältlich als ganze Körner, Grütze und Mehl.

Butterschmalz: Bratfett aus Butter, lässt sich höher erhitzen als Butter.

Blanchieren: In kochendem Wasser wird Gemüse nur ganz kurz, ca. 1 Minute, gegart und dann sofort abgeschüttet und kalt abgespült oder in Eiswasser gegeben. Das erhält Farbe und Inhaltsstoffe.

Belgische Waffel: Dicke Waffel mit tiefen Waben, siehe Waffeleisen

Brauner Zucker: Gemahlener Kandiszucker, im Gegensatz zu Rohrzucker

Brunost: Norwegischer, leicht süßer Molkenkäse, auch Braunkäse

C

Croissant: Hörnchen aus Blätterteig

D

Dekorzucker: Bunte Zuckerstreusel oder kleine Ornamente zum Garnieren

Dip: Soße aus verschiedenen Zutaten, in die man etwas „einstippt“, also eintaucht.

E

Einfetten: Mit einer geringen Menge Fett die Unterlage bepinseln oder einstreichen. Beim Waffeleisen stets beide Backplatten fetten.

Eiserkuchen: Flache knusprige Waffeln, siehe Waffeleisen

EL: Esslöffel

Erdmandelmehl: Alternative zu normalem Mehl, für Diabetiker geeignet

F

Feta: Säuerlicher halbfester Käse aus Kuh- oder Schafsmilch

Flohsamen, -schalen: Schalen der Samenkapseln einer Wegerich-Art, mit hoher Quell- und Bindfähigkeit.

Formwaffeln: Waffeln, die nach dem Backen gerollt oder in eine andere Form gebracht werden,

oft gefüllt (Eiswaffel, Hippen, Waffelschalen, Waffelröllchen).

G

Gärzeit, gehen lassen: Zeit, die ein Hefeteig braucht, um die Hefe im Teig aufgehen zu lassen und Bläschen zu bilden.

Gluten, glutenfrei: Gluten ist das Eiweiß des Getreidekorns, das den Zusammenhalt eines Teiges ermöglicht. Für Menschen mit Glutenunverträglichkeiten sind Mehlmischungen aus anderen glutenfreien Getreide- und Hülsenfruchtsorten erhältlich.

Gr.: Größe

Gratinieren: Kurz bei hoher Hitze überbacken

Grumbeere: Bezeichnung für Kartoffeln (Pfälzer Dialekt)

H

Hefe: Treibmittel für Hefeteige: Die Organismen der Hefe bilden beim Stoffwechsel von Zucker Kohlensäure, die als Bläschen den Teig auflockern. Hefe ist frisch in Würelform und als Trockenhefe erhältlich.

Hefeteig: Teig, der mithilfe von Hefe gelockert wird. Braucht Ruhezeit, um den Stoffwechsel der Hefeorganismen zu aktivieren. In dieser Ruhezeit vergrößert der Teig sein Volumen deutlich.

Hagelzucker: Grober, hagelkornähnlicher Zucker, zum Bestreuen oder für knusprige Anteile im Teig

Haferkleie: Schalen des Hafers, mineralstoffreiches Nebenprodukt beim Mahlen von Hafer

Hippen: Knusprige Waffeln aus flüssigem Teig, der nach dem Backen fest und knusprig wird.

K

Kandis: Zucker in großen Kristallen. Formen sind brauner Krustenkandis, weißer Kandis und Teezucker weiß oder braun.

Karamellisieren: Erhitzen von Zucker, bis er flüssig wird und leicht bräunt.

Kochbanane: Grüne Bananenart, weniger bis kaum süß und stärkereich

Krokant: Gehackte Nüsse oder Mandeln, mit Zucker zu Karamell gekocht und zerbröselt

Kuvertüre: Schokolade, die sich besonders gut zum Glasieren und Überziehen eignet.

Kokosmehl: Fein gemahlenes Mehl aus dem Fruchtfleisch von Kokosnüssen

Kokosmilch: Cremig-flüssiger Sahneersatz, mit feinem Kokosgeschmack, aus frischen Kokosnüssen hergestellt. Ungesüßt oder gesüßt erhältlich.

L

Laktose, laktosefrei: Milchzucker, für viele Menschen unverträglich. Bei laktosefreien Lebensmitteln wird entweder auf die Zugabe von laktosehaltigen Zutaten (Milch, Sahne) verzichtet oder dem Lebensmittel bereits bei der Herstellung entzogen. Viele Lebensmittel sind von Natur aus laktosefrei.

Lemon Curd: Aufstrich aus Zitronensaft, Butter, Zucker und Eiern

Low Carb: Ernährungsform, die so weit wie möglich auf Kohlenhydrate verzichtet.

M

Mandelmehl: Sehr fein gemahlene Mandeln, Mehlersatz. Mandeln haben keine eigene Bindefähigkeit, deshalb wird in Teigen ohne normales Mehl meist ein anderes Bindemittel zugesetzt (Flohsamenschalen, Stärke).

Msp.: Messerspitze, kleine Menge (was auf die Spitze eines Küchenmessers passt)

Mozzarella: Weicher, milder Käse zum Überbacken oder Frischverzehr

Mehl, Mehltypen: Wenn nichts anderes angegeben ist, wird Weizenmehl gemeint. Die Typenzahl bezeichnet, wie stark das Mehl ausgemahlen bzw. ausgesiebt ist. Je höher die Typenzahl, desto mehr Vollkornanteile sind noch im Mehl vorhanden.

N

Nährwerte: Bezeichnen üblicherweise die Inhaltsstoffe eines Gerichts nach Kalorien, Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten.

Natron: Backtriebmittel, auch Backsoda, Backnatron, Bestandteil von Backpulver. Auch allein als

Backpulver zu verwenden.

n. B.: nach Belieben, nach Ihrem Geschmack

n. Bed.: nach Bedarf, wenn nötig

O

Omelett: Luftige Eierspeise aus gestocktem Ei

Orangeat: Kandierte Orangenschalen

P

Pfeilwurzelmehl: Bindemittel aus einer tropischen Wurzel, geeignet wie Speisestärke oder als Eiersatz

Pflanzenmilch: Als Alternative zu Milch, aus Soja, Reis, Mandeln oder Hafer gewonnen

Pk.: Päckchen

P.: Packung

Pesto: Pürierte Soße aus Kräutern, Käse, Nüssen und Öl

Prise: Kleine Menge, die man zwischen 2 Fingerspitzen halten kann.

Q

Quellen lassen: Trockene Zutaten Wasser aufnehmen lassen

R

Ricotta: Italienischer Molkenfrischkäse

Rohrzucker: Aus dem Saft des Zuckerrohrs eingekochter und gemahlener Zucker

Rosenwasser: Duftender Rückstand aus der Destillation von Rosenöl: Wird zum Aromatisieren von Marzipan und orientalischen Süßspeisen verwendet. Erhältlich im Onlinehandel oder in Orientläden.

Rührteig: Teigmasse aus Fett, Eiern, Zucker und Mehl mit Backpulver oder Natron als Triebmittel

Ruhezeit: Zeit, die ein Teig oder Gericht zum Durchziehen braucht, um die Aromen gleichmäßig zu verteilen, oder um Mehl quellen zu lassen (siehe auch Gärzeit).

S

Schalotte: Kleine, längliche Zwiebel, milder als normale Zwiebeln

Schmand: Sauerrahm mit mind. 20 % Fett

Sirup: Mit Zucker eingekochter Saft, der zum Süßen oder als Topping verwendet wird.

Sauerteig: Gegorene Mischung aus Wasser und Mehl, wird meist zur Teiglockerung von Brotteig eingesetzt. Sauerteig geht langsamer auf als Hefe, gibt dem Gebäck eine leicht säuerliche Note und macht es besser verträglich.

Spritzbeutel: Einmal- oder wiederverwendbarer Beutel mit Loch an der Spitze, in das verschiedene Einsätze zum Garnieren eingesetzt werden können. Variante ist eine Garnierspritze.

Steif schlagen: Sahne oder Eiweiß wird so lange mit Schneebesen oder Rührgerät geschlagen, bis beim Hochziehen Spitzen stehen bleiben.

Sterilisieren: Bei mindestens 70 °C für einige Zeit erhitzen, um Keime abzutöten. Deckel von Schraubgläsern werden für ca. 10 Minuten sterilisiert.

Swirl (dt.: Strudel): Bezeichnet das Einstrudeln von einer flüssigen Masse in eine andere, ohne ganz untergerührt zu werden.

T

TL: Teelöffel

TK: Tiefkühlware

Tonka: Samen des Tonkabaumes, geschmacklich wie Vanille, wird ebenso verwendet zum Würzen von (meist süßen) Speisen. Wird wegen Cumaringehalt nur sparsam angewendet.

Topping: Garnitur aus verschiedenen Zutaten, wird als Letztes auf das Gericht gegeben

Tr.: Tropfen

Triebmittel: Lockerungsmittel für Teige, lassen den Teig an Volumen zunehmen und machen ihn

luftig. Dazu gehören Backpulver, Natron, Hefe und Sauerteig.

Trockenhefe: Getrocknete Hefe in Pulverform. 1 Päckchen entspricht $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe.

Tsatsiki/Zaziki: Soße aus Joghurt, Knoblauch und geraspelten Gurken

U

Unterheben: Mit einem Löffel oder Teigspachtel eine luftige Masse (Eischnee, Schlagsahne) vorsichtig unter eine andere arbeiten. Dabei rührt man nicht, sondern bewegt den Löffel möglichst in Spiralform (von unten nach oben) nur so lange durch die beiden Massen, bis Eischnee oder Sahne gleichmäßig verteilt sind.

V

Vegan: Ernährungsform, die komplett auf tierische Lebensmittel verzichtet.

Vanille, Vanilleextrakt: Natürliche Vanille ist als getrocknete Schote erhältlich, aus der das Innere (Mark) herausgeschabt wird, Vanilleextrakt ist aus Vanilleschoten hergestelltes flüssiges Vanillearoma. Vanillezucker ist mit Vanille aromatisierter Zucker.

W

Waffeleisen: (Elektrische) Geräte, die zwischen 2 heißen Metallplatten flache oder unterschiedlich strukturierte Waffeln backen können.

- **Herzwaffeleisen:** Backen runde, in 5–6 Herzen teilbare Waffeln
- **Belgische Waffeleisen:** Rund oder eckig, haben tiefe Waben und einen höheren Teigverbrauch
- **Hörnchen-Waffeleisen** oder **Eiserkucheneisen:** Sind mit runden, flachen Platten mit feinem Reliefmuster ausgestattet. Mit ihnen backt man z. B. Eiswaffeln und Formwaffeln, die nach dem Backen gerollt oder anders geformt werden.
- **Zimtwaffeleisen:** Sind rechteckige, in 6–8 einzelne Quadrate unterteilte flache Eisen für flache knusprige Waffeln
- **Bubble-Waffeleisen** oder **Cake Pop-Eisen:** Besitzen viele kleine Mulden, in denen der Teig beim Backen luftige Blasen bildet (Bubbles)

- **Doppelform-Eisen:** Backen je 2 Waffeln in einem Arbeitsgang

Wasserbad: Auf einem Topf mit leise kochendem Wasser werden in einer Schüssel Zutaten sehr luftig aufgeschlagen und dabei langsam erhitzt (z. B. Eier), diese Form nennt man „über Dampf“ oder „über einem Wasserbad“. Butter oder Schokolade werden über Dampf oder in einem kleineren Gefäß im warmen, nicht kochenden Wasser geschmolzen, „im Wasserbad“.

Z

Zimtwaffeln: Flache knusprige Waffeln, siehe Waffeleisen

Zimmerwarm: Backzutaten sollten nie direkt aus dem Kühlschrank kommen, es sei denn, es ist laut Rezept erforderlich. Einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank genommen, nehmen sie Raumtemperatur an und lassen sich so besser verarbeiten und verbinden. Wenn es einmal schnell gehen muss, können Sie die Zutaten auch auf der Heizung, im auf niedrigster Stufe geheizten Backofen oder in der Mikrowelle erwärmen.

Zitronat: Kandierte Zitruschalen

Quellen

- <https://www.waffeleisen.org/>
- <https://waffle-bike.com/blog/>
- <https://www.patrickrosenthal.de/bubble-waffeln/>
- <https://ellerepublic.de>
- <https://www.moeyskitchen.com>
- <https://gaumenpoesie.com>
- <https://yeoldekitchen.com>
- <https://schlaraffenwelt.de>
- <https://www.kochbar.de>
- <https://www.daskochrezept.de>
- <https://kaffeeliebelei.de>
- www.wunderweib.de
- www.meine-familie-und-ich.de
- Wir kochen gut, Verlag für die Frau Leipzig, DDR
- www.leckerschmecker.me
- <https://labsalliebe.com>
- www.chefkoch.de
- www.kleineskulinarium.de
- <https://deli-berlin.com>

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen! Als Dankeschön dafür, dass Sie unser Buch erworben haben, möchten wir Ihnen eine kleine Freude machen.

Daher erhalten Sie von uns ein weiteres **Buch völlig kostenlos!**

Dieser köstliche Saisonkalender to go verschafft Ihnen ganz einfach den Überblick, wann welche Leckereien in Garten und Natur gerade genussreif sind, und hat zugleich eine fantastisch köstliche Idee zum Haltbarmachen parat. Von knusprigen Grünkohl-Chips über fein eingekochte Champignons bis hin zu verführerisch süß fermentiertem Rhabarber fangen Sie herrliches Geschmacksglück nachhaltig und saisongerecht ganz einfach im Glas ein und können künftig jederzeit für einzigartige Geschmackserlebnisse sorgen. Das Beste daran ist, dass Sie diesen Kalender unkompliziert in die Tasche stecken können und so in jedem Moment die leckeren Geschenke von Mutter Natur im optimalen Reifegrad pflücken. Mit diesem Buch erstellen Sie den perfekten Jahresplan für Dörren, Einmachen und Fermentieren, profitieren von günstiger Saisonware und bringen außerdem kinderleicht mehr Nachhaltigkeit in den Alltag.

Hier geht's zu Ihrem Gratis Geschenk:



<http://nachhaltig.booksworld-verlag.de>

- 1. Öffne die Kamera-App und richte diese auf den QR-Code**
- 2. Klicke auf den angezeigten Link und schon wirst Du auf die Website weitergeleitet**

Impressum

Autor: Yummy Kitchen

Vertreten durch: Stefan Mähleke

Herausgeber: Stefan Mähleke

Kontakt: Stefan Mähleke / c/o Werneburg Internet Marketing und Publikations-Service / Philipp-Kühner-Straße 2 / 99817 Eisenach

Coverfoto: Shutterstock



Haftungsausschluss:

Die Nutzung dieses Buches und die Umsetzung der enthaltenen Informationen, Anleitungen und Strategien erfolgt auf eigenes Risiko. Der Autor kann für etwaige Schäden jeglicher Art aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Haftungsansprüche gegen den Autor für Schäden materieller oder ideeller Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Rechts- und Schadenersatzansprüche sind daher ausgeschlossen. Dieses Werk wurde sorgfältig erarbeitet und niedergeschrieben. Der Autor übernimmt jedoch keinerlei Gewähr für die Aktualität, Vollständigkeit und Qualität der Informationen. Druckfehler und Falschinformationen können nicht vollständig ausgeschlossen werden. Es kann keine juristische Verantwortung sowie Haftung in irgendeiner Form für fehlerhafte Angaben vom Autor übernommen werden.

Die bereitgestellten Analysen, Vorschläge, Ideen, Meinungen, Kommentare und Texte sind ausschließlich zur Information bestimmt und können ein individuelles Beratungsgespräch nicht ersetzen. Alle Informationen dieses Buches entsprechen dem Kenntnisstand zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Buches. Eine Haftung für mittelbare und unmittelbare Folgen aus den Informationen dieses Buches ist somit ausgeschlossen.

Informieren Sie sich weitläufig aus unterschiedlichen Quellen und bedenken Sie, dass am Ende nur Sie für Ihre Handlungen verantwortlich sind.

Urheberrecht:

Das Werk einschließlich aller Inhalte, wie Informationen, Strategien und Tipps ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck oder Reproduktion (auch auszugsweise) in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder anderes Verfahren) sowie die Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Autors untersagt. Die Inhalte dürfen keinesfalls veröffentlicht werden. Bei Missachtung werden rechtliche Schritte eingeleitet.