
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Waffeleisen-Beilage

Bemerkungen:

Zutaten:

Rezept:

Waffeln können auf vielerlei Art zubereitet werden. Ob zum Geburtstag, Kinderfest, Kaffee- und Teenachmittag, zum gemütlichen Bierabend oder jeden Mittwoch - Waffeln sind ein Leckerbissen für alle Anlässe.

Wir haben für Sie einige Grundrezepte aufgezeichnet, die alle in unserer Versuchsküche erprobt wurden. Diese Rezepte können Sie, je nach Geschmack und Phantasie, mit verschiedenen Zutaten beliebig variieren. Bei den einzelnen Rezepten ist jeweils vermerkt, für wieviel Waffelringe die Teigmenge ausreicht. Wenn Sie mehr oder weniger Waffeln backen möchten, können Sie die angegebenen Mengen selbstverständlich entsprechend verändern.

Süße Waffeln (siehe Rezepte Nr. 1-8)

Bei der süßen Geschmacksrichtung können Sie z.B. eine Prise Salz, gemahlene Nelken, gehackte oder geriebene Nüsse und Mandeln dazugeben, oder auch Rosinen, sehr feine Apfelstückchen, Zimt, Cärda-mom, Anis, Ingwerpulver, Coriander, abgeriebene Zitronenschale bzw. Zitronensaft usw. Mit einem Schuß Alkohol verfeinern Sie jede Waffel. Besonders eignen sich dazu Arrak, Rum und Kirschwasser.

Servieren Sie die Waffeln mit Puderzucker oder mit Zucker und Zimt bestreut. Köstlich dazu sind Erdbeeren mit Schlagsahne, heiße Himbeeren oder Sauerkirschen, Johannisbeeren, Apfelmus, Apfelkompott usw.

Pikante Waffeln (siehe Rezepte Nr. 9-12)

Bei der pikanten Geschmacksrichtung können Sie folgende Gewürze und Zutaten (stets gut zerkleinert) dazugeben: Schinken, roh oder gekocht, Salami, Mandeln, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Paprikaschoten, Sardellenfilets, Oliven, Kapern, Lachs, Muscheln, Artischockenböden, Champignons, geriebener Käse (Schweizer, Italiener, milder Holländer), Krabben, frische Tomaten, halbiert und in sehr dünne Scheibchen geschnitten.

Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano, fertiger Pizzawürzmischung, Senf, Tomatenmark, Kümmel, Cayennepfeffer, Knoblauch usw. Als Beilage eignen sich z.B. verschiedene Salate, pikant gewürzter Hüttenkäse oder Quark.

1. Haushaltwaffeln (knusprig, süß)

..

Zutaten: 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel Rum, 125 g Mehl, 125 g Gustin oder Mondamin, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, Milch nach Belieben (etwas mehr als 1/8

Liter).

v,

Zubereitung: Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, anschließend Eier, Rum, Mehl, Gustin/Mondamin und Backpulver dazugeben. (Mehl, Gustin/Mondamin und Backpulver vorher sieben). Den Teig mit Milch verdünnen, bis er dickflüßig vom Löffel geht. Ca. 10 Waffelringe.

2. Schwäbische Feinwaffeln

Zutaten: 125 g Margarine oder Butter, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen (1 Eßlöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Butter (Margarine) schaumig rühren. Eigelb, Zucker und Vanillezucker dazu rühren. Abwechselnd das gesiebte Mehl und die Sahne untermengen. Zum Schluß den steifen Eischnee unterziehen. Ca. 8 Waffelringe.

3. Apfelwaffeln (besonders zu empfehlen)

Zutaten: 250 g Margarine oder Butter, 75 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, gut 1/8 l Milch, lauwarm, 300 g Äpfel, geschält und fein würfelig geschnitten, 50 g Mandeln oder Nüsse, gerieben, 1/2 Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Die kleingewürfelten Äpfel mit Zimt, Zucker, Rum und den gemahlene Nüssen vermischen und etwas durchziehen lassen. Fett schaumig rühren und geriebene Zitronenschale sowie Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit lauwarmen Milch einrühren. Das Apfel-Nuß-Gemisch vorsichtig unter den Teig heben. Die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren. Ca. 8 Waffelringe.

4. Mandelwaffeln

Zutaten: 200 g Margarine oder Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 125 g geschälte, feingeriebene Mandeln, 350 g Mehl mit 1 Teelöffel Backpulver, gut 1/8 l Milch, lauwarm, 2 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen (1 Eßlöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, das zerlaufene Fett langsam dazu geben. Das gesiebte mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch abwechselnd dazurühren. Zuletzt die Mandeln und den Eischnee unterziehen. Diese Waffeln sollten möglichst 1 Tag lang in einem gut verschlossenen Behälter (Blechdose) aufbewahrt werden, damit sich der Mandelgeschmack voll entfalten kann. Ca. 10 Waffelringe.

5. Quarkwaffeln

Zutaten: 100 g Butter, 125 g Quark, abgetropft, 40 g Zucker, 1/2 Zitronenschale, 150 g Mehl, knapp 1/4 l Milch, 4 Eier.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen (1 Eßlöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark, Fett und abgeriebene Zitronenschale dazu geben. Mehl und Milch (lauwarm) abwechselnd dazurühren. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Ca. 12 Waffelringe.

6. Sandwaffeln

Zutaten: 250 g Margarine oder Butter, 150 g Mehl und 100 g Mondamin, 4 Eier, 150-200 g Zucker, 1 kl. Glas Schwarzwälder Kirschwasser oder Weinbrand. Je nach Geschmack Anis, Zitrone, Ingwerpulver oder Coriander.

Zubereitung: Margarine oder Butter weich, aber nicht heiß werden lassen. Zucker und Eier schaumig schlagen und das zerlassene Fett langsam dazurühren. Durch ein feines Sieb nach und nach das mit dem Mondamin vermischte Mehl dazugeben. Zuletzt Schwarzwälder Kirschwasser oder Weinbrand einrühren. Appetitlich serviert - mit Puderzucker bestreut. -Ca. 8 Waffelringe.

7. Sahnwaffeln

Zutaten: 1/2 l süße Sahne, 8 Eier, eine Prise Salz, 125 g Butter, 200 g Mehl, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: wie Schwäbische Feinwaffeln.
Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.
Ca. 20 Waffelringe.

8. Hefewaffeln

Zutaten: 150 g Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, geriebene Schale einer Zitrone, 375 g Mehl, 25 g Hefe, 1/8 l saure Sahne.

Zubereitung: Hefe, ca. 75 ccm lauwarmes Wasser, 1 Eßlöffel Mehl und etwas Zucker zu einem Brei anrühren und aufgehen lassen.! Alle Zutaten zu einem leichtigen Hefeteig verarbeiten und wieder gehen lassen. Dann backen wie bei den anderen Waffeln. Diese Waffeln serviert man heiß, mit Zucker und Zimt bestreut. Ca. 14 Waffelringe.

9. Pizzawaffeln

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 150 g Mehl, 72 Teelöffel Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 100 g gekochter Schinken, in feine Streifen geschnitten, 2 Äpfel, fein gewürfelt, 50 g Waloder Haselnußkerne, fein gerieben, 1 Eßlöffel Tomatenmark, Pfeffer, Salz, 2 Eßlöffel fertige Pizzawürzmischung.

Zubereitung: Die Butter schaumig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und das lauwarme Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen und mit Tomatenmark, Pfeffer, Salz und Pizzawürzmischung würzen. Den Teig sofort backen. Abwandlung mit beliebigen Zutaten möglich, z.B. Champignons und Käse, Oliven, Gurken etc. Ca. 10 Waffelringe.

10. Schinkenwaffeln (besonders zu empfehlen)

Zutaten: 150 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 125 g Schinken, roh gewürfelt, 1-2 Gewürzgurken, fein geschnitten, 2-3 Sardellenfilets, zerpfückt, 1 Zwiebel, gewürfelt, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker, Pfeffer nach Belieben, Oregano, 1 Teelöffel Zitronensaft.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln. Abwandlung: Kapern, Oliven, Salami. Ca. 8 Waffelringe.

11. Käsewaffeln I

Zutaten: 200 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 1/2 Teelöffel Salz, 100 g Mehl, 100 g Mondamin, knapp 1/2 Teelöffel Backpulver, 1/8 l Wasser (lauwarm), 2 Eßlöffel Parmesan-Käse (nach Geschmack mehr), Paprika.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln.

Abwandlung: frische Tomaten, halbiert und in feine Scheibchen geschnitten, Zwiebeln, Paprikaschoten, Schinken, Champignons, usw.

Ca. 8 Waffelringe.

12. Käsewaffeln II (besonders zu empfehlen)

Zutaten: 160 g Butter, 4 Eier, 50 g Tilsiter, fein gewürfelt, 50 g Parmesan, 100 g Mehl, 4 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Backpulver, etwas Salz.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen. Butter und Eigelb schaumig rühren. Käse, Milch (erwärmt) und das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Ca. 8 Waffelringe.