

Rezepte

Bei den folgenden Rezepten können Sie mit Hilfe des Thermostats die Festigkeit der Waffeln verändern. Für knusprige Waffeln bleiben Sie auf Position 6, für weiche Waffeln stellen Sie den Thermostat auf Position 4 oder 5 (die Backzeit verlängert sich in diesem Fall). Die anderen Thermostatpositionen dienen zum Warmhalten der Waffeln.

TRADITIONELLE WAFFELN

Waffeln als köstliche Gaumenfreude.

Thermostat auf Position 6

Für 8 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 10 g Backpulver, Salz, 75 g Streuzucker, 100 g Butter, 2 Eier, 1/2 Liter Milch

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde bilden und das Salz, den Zucker, die zerlassene Butter und die Eier hineingeben.
- Unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen.
- Den Teig 1 Stunde lang stehen lassen.

KNUSPRIGE WAFFELN

Genießen Sie Ihre Waffeln mit den von Ihnen ausgewählten Zutaten.

Thermostat auf Position 6

Für 6 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 1 Beutel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 40 cl Milch

- Die Eier schaumig rühren.
- Die anderen Zutaten hinzugeben und den Teig so lange verquirlen, bis er glatt ist.

SÜßE BIERWAFFELN

Thermostat auf Position 6

Für 8 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

33 cl Bier, 250 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel Salz, 75 g Streuzucker, 50 g Butter, 4 Eier, 1 Teelöffel Zitronensaft

- Das Bier in ein Behältnis gießen und 5 Minuten lang stehen lassen, bis kein Schaum mehr vorhanden ist.

- Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen.
- In einer Schüssel die Eier, das Bier, die Butter, den Zucker und den Zitronensaft 2 Minuten lang verrühren.
- Löffelweise die Mehlmischung hinzugeben.
- So lange verrühren, bis der Teig glatt ist.

KNUSPRIGE WAFFELN MIT HEIßER SCHOKOLADENSOßE UND EIS

Thermostat auf Position 6

Für 6 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. 30 bis 5 Min. 30 Sek.

250 g Mehl, 10 g Backhefe, 1 Prise Salz, 2 Stück Zucker, 75 g Butter, 2 Eier, 1/4 Liter Milch, 1 Likörglas Cognac, Vanilleeis, Schokolade

- Die Hefe 15 Minuten in einem Glas Wasser mit Zucker gehen lassen.
- Die Hefemischung zu den Eiern und zur zerlassenen Butter hinzugeben.
- Anschließend Milch, Mehl, Cognac und Salz einrühren, so dass ein flüssiger Teig entsteht.
- Den Teig 3 Stunden in einem gewärmten Raum stehen lassen.
- Vor dem Servieren 2 Kugeln Vanilleeis auf die Waffeln geben und Schokoladensoße darüber gießen (sie können auch mit Zucker und Marmelade serviert werden).

BELGISCHE WAFFELN

Entdecken Sie Waffeln wie aus Belgien.

Thermostat auf Position 6

Für 6 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. 30 bis 5 Min. 30 Sek.

5 Eier, 1 Päckchen Backpulver, Mehl, Zucker und Butter (gleiches Gewicht wie die Eier)

- Die Butter weich werden lassen.
- Das Mehl, den Zucker und das Backpulver miteinander vermischen.
- Die weiche Butter und die Eier hinzugeben.
- Gut verrühren.

WEICHE BELGISCHE WAFFELN

Genießen Sie krosse und gleichzeitig weiche Waffeln.

Thermostat auf Position 6

Für 16 Waffeln

Backzeit: ca. 5 Min. bis 5 Min. 30 Sek.

1 kg Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 800 g Butter, 800 g Zucker, 4 dl Milch, 1 Päckchen Vanillezucker und 10 Eier

- Die Eigelbe verquirlen.
- Nach und nach die anderen Zutaten hinzugeben, am Schluss das zu Einschnee geschlagene Eiweiß unterheben.
- Diesen Teig am Vortag zubereiten und in den Kühlschrank stellen.

WAFFELN MIT LACHS UND THUNFISCH

Thermostat auf Position 6

Für 6 Waffeln

Backzeit: ca. 5 Min. bis 5 Min. 30 Sek.

200 g Mehl, 200 g geriebener Greyerzer Käse, 30 cl Milch, 10 cl Öl, 2 Eier, 400 g Thunfisch in kleinen Stücken aus der Dose, 140 g vakuumverpackte Lachsscheiben (geräuchert oder ungeräuchert), 1 Päckchen Backpulver, Salz, Pfeffer

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- Den geriebenen Greyerzer Käse, die Thunfischstückchen und den kleingeschnittenen Lachs hinzugeben und gut miteinander vermischen.
- Die Milch, das Öl, die Eier, das Salz und den Pfeffer hinzufügen. Mit einem Schneebesen oder Kochlöffel verrühren.
- Die Waffeln werden warm oder kalt gegessen, und mit Salat oder Mayonnaise serviert.

SCHAUMWAFFELN

Ein wenig Zitronenschale für köstliche Waffeln.

Thermostat auf Position 6

Für 6 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

5 Eigelb, 5 Esslöffel warmes Wasser, 100 g Zucker, geriebene Zitronenschale, 150 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver und 5 Eiweiß.

- Die Eigelbe verquirlen, das Wasser, den Zucker und die geriebene Zitronenschale hinzufügen.
- Mehl und Backpulver vermischen und die anderen Zutaten hinzugeben.
- Das Eiweiß zu Einschnee schlagen und unter den Teig heben.

VANILLEWAFFELN

Eine exotische Vanille-Leckerei.

Thermostat auf Position 6

Für 10 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

200 g Butter, 50 g Zucker, Vanilleschote oder 2 Päckchen Vanillepulver, eine Prise Salz, 6 Eier, 300 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1/4 Liter Milch und 1 Esslöffel Rum

- Die Butter, den Zucker, die Vanille und das Salz verrühren.
- Das Mehl und das Backpulver miteinander vermischen und nach und nach die Milch und die Eier hinzugeben, am Schluss den Rum unterrühren.

KÄSEWAFFELN

Ideal als Vorspeise!

Thermostat auf Position 6

Für 12 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

100 g Butter, 8 Eigelb, 1/2 Teelöffel Salz, 500 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, 50 g geriebener Parmesankäse, 1/2 Liter Wasser, 8 Eiweiß

- Die Butter verrühren.
- Mehl und Backpulver miteinander vermischen.
- Nach und nach die Eigelbe, das Salz, das Mehl, den Käse und das Wasser hinzugeben.
- Anschließend das zu Einschnee geschlagene Eiweiß unterheben.