

CHRISTINA RICHON



einfach  
**WAFFELN**

**G|U**



Mit kostenloser App  
zum Sammeln und Teilen  
Deiner Lieblingsrezepte

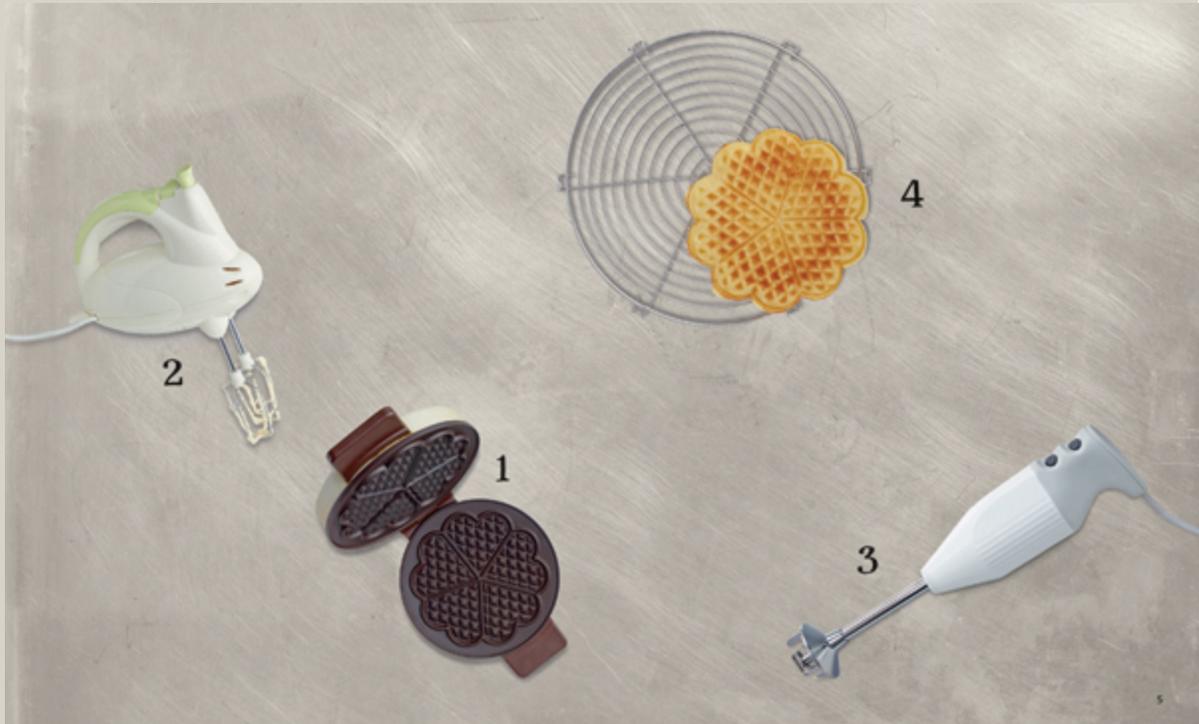


Mit der kostenlosen »GU-Einfach-Kochen«-App zum Buch hast Du Deine Lieblingsrezepte immer dabei!

**Und so einfach geht's:**

Lade die kostenlose »GU-Einfach-Kochen«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Dein Smartphone. Starte die App und wähle Dein Buch aus. Scanne das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Deines Smartphones. Klicke im Display auf die Funktionen Deiner Wahl: Sammele Deine Lieblingsrezepte und teile sie mit Deinen Freunden, speichere und verschicke Deine Einkaufslisten per E-Mail oder finde ganz einfach den nächsten Supermarkt in Deiner Nähe.

# Profis für die Waffelschmiede



## 1 Das Waffeleisen

Das beliebteste Waffeleisen ist das Herzwaffeleisen. Fünf Waffelherzchen reichen sich hier im Ringelreihen die Hände. Wenn Du es lieber geradlinig magst, bäckt das Brüsseler Waffeleisen zwei, drei oder vier rechteckige Waffeln in einem Backvorgang für Dich. Sie sind meist etwas dicker als die Herzwaffeln, weil das Waffeleisen tiefer ist.

## 2 Das Handrührgerät

Willst Du einen schön glatten Waffelteig, dann lass Dir von einem Handrührgerät helfen. Die Knethaken schonen Deine Muskelkraft, wenn ein Hefeteig ins Waffeleisen soll. Die Quirle setzt Du ein, um Butter, Zucker und Eier für einen Rührteig schaumig aufzuschlagen. Wirbeln die

Rührbesen durch Eiweiß, entsteht daraus im Handumdrehen steifer Schnee, der Deinen Waffelteig besonders fluffig macht.

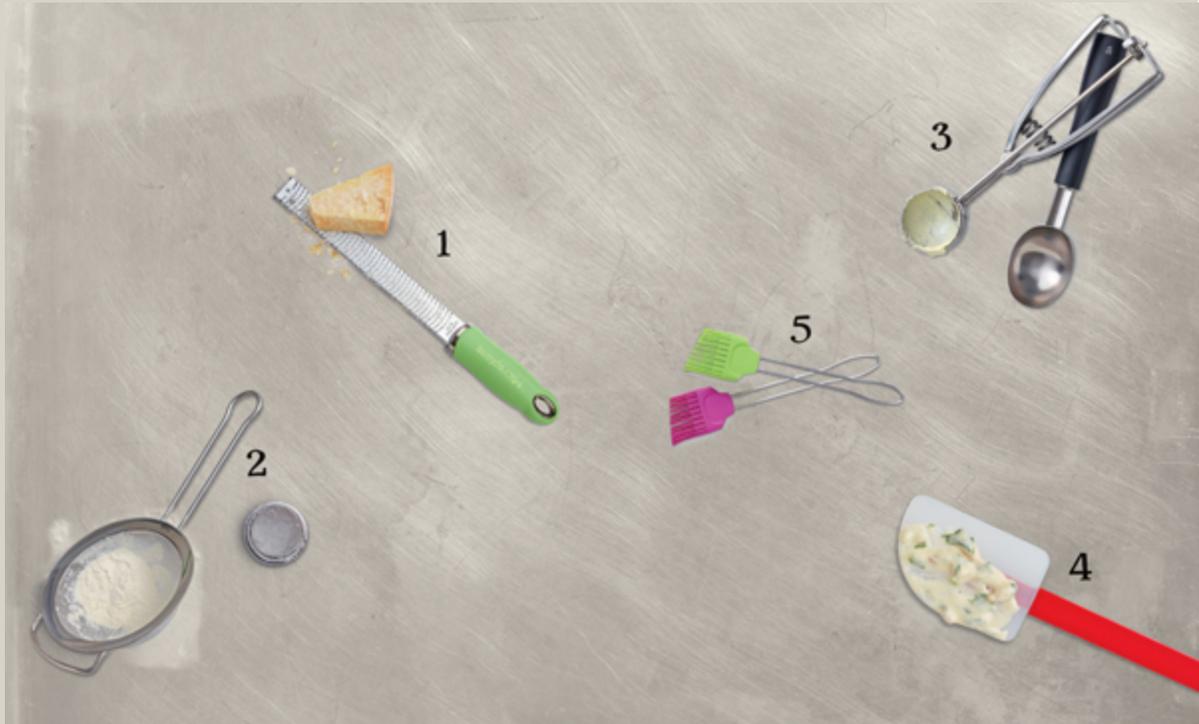
### 3 Der Pürierstab

Hast Du in Deiner Küche keinen Platz für eine Küchenmaschine, dann ist er der richtige Ersatzspieler. Denn der Pürierstab mixt Rührteigzutaten für Dich zu einer cremigen Masse, vorausgesetzt die Butter ist schön weich – Hefeteig bleibt ohne Rührgerät dann allerdings Handarbeit. Selbst vor Nüssen, Schokolade und Früchten schreckt der Pürierstab nicht zurück und hackt sie mit seinen scharfen Messern so klein, wie Du es willst.

### 4 Das Kuchengitter

Leg die fertig gebackenen, heißen Waffeln bitte nicht einfach übereinander auf einen Teller. Denn so können sie nicht richtig ausdampfen und die Feuchtigkeit staut sich in den Waffeln – knuspriger Waffelgenuss ade! Auf einem Kuchengitter dagegen warten Waffeln gut belüftet auf ihren Kaffeetafeleinsatz. Du magst nicht dauernd am Waffeisen stehen, wenn die Gäste schon da sind? Dann backe alle Waffeln vor und halte sie auf dem Rost im Backofen bis zum Servieren bei 100° warm.

# Mit diesen Back-Helfern macht's noch mehr Spaß!



## 1 Mikroreibe

Ihre kleinen scharfen Zähnchen nagen ohne große Mühe hauchdünne Schalenzesten aus Zitronen, Orangen oder Limetten in Deinen Waffelteig. Kleine Mengen Schokolade oder 1 Prise Muskatnuss sowie harten Parmesankäse, um den Teig damit zu aromatisieren, lassen sich ebenfalls mit diesem Küchenhelfer ganz fein reiben.

## 2 Puderzuckerdose

Sie sieht aus wie ein Salzstreuer im Groß format und aus ihren Löchern im Deckel rieselt staubfeiner Puderzucker auf lauwarne Waffeln. Zur Abwechslung kannst Du auch zwei Drittel Puderzucker und ein Drittel Zimtpulver in die

Dose einfüllen. Schokofans lieben ihre Waffeln bestreut mit gesüßtem Kakaotränkepulver. Ein Sieb ist der praktische Ersatz!

### 3 Eisportionierer

Klar kannst Du damit auch eine Kugel Eis als Topping auf Deine Waffel setzen, aber in der Waffelbäckerei leistet er zweckentfremdet noch eine nützliche Hilfestellung: Der Kugelkopf mit Teig befüllt ist genau die richtige Menge, um das Waffeleisen so zu bestücken, dass nix rausläuft und an der Waffel später keine Ecke fehlt.

### 4 Schneebesen und Gummispatel

Mit diesem rührenden Duo hebst Du im Handumdrehen Eischnee, Mehl, gemahlene Nüsse, Kokosflocken oder Schokoraspel unter die schaumige Butter-Zucker-Ei-Masse, damit der Waffelteig auch schön luftig bleibt – zu wildes und langes Rühren macht ihn nämlich zäh. Für eine maximale Waffelausbeute kannst Du die Teigschüssel mit dem Spatel bis auf den letzten Rest auskratzen.

### 5 Backpinsel

Du brauchst ihn, um die Backflächen des Waffeleisens zu fetten, bevor Du die erste Waffel darin bäckst. Im Fachhandel findest Du Pinsel mit Natur-, Kunsthaar- oder Silikonborsten. Am langlebigsten ist letzterer, denn seine Borsten fallen nicht aus und schmelzen nicht gleich dahin, wenn sie mit den heißen Backflächen des Waffeleisens in Berührung kommen.

# Das rechte Maß für die Waffelbäckerei



## 1 Digitale Küchenwaage

Eine grammgenaue Waage ist mit ein Garant für die gelingsichere Waffelbäckerei. Ein Gerät mit Zumessfunktion erleichtert die (Kopf)Arbeit enorm, wenn mehrere Zutaten in eine Schüssel kommen.

## 2 Messbecher

Milch, Öl, Saft oder Wasser füllst Du in einen Messbecher mit 10-ml-Einteilung, um die richtige Menge für den Waffelteig abzumessen. Aber auch Eischnee oder Teig, den Du mit dem Pürrierstab rühren möchtest, kannst Du darin aufschlagen.

### 3 Messerspitze

Von manchen Gewürzen, wie z. B. Zimt- oder Nelkenpulver, brauchst Du gar nicht viel, um Waffelteig oder -topping zu aromatisieren. Es genügt dann eine sogenannte Messerspitze voll. Bedecke dazu nur die Spitze eines Küchenmessers auf etwa 1 cm Länge mit der gewünschten Zutat im Pulverformat.

### 4 Löffel

Für einen gestrichenen Teelöffel fährst Du mit einem Finger an den Rändern eines Teelöffels entlang, der z. B. mit Backpulver befüllt ist. Das, was noch in der Löffelmulde liegen bleibt, kommt in den Teig. Das Gegenteil wäre ein gehäufter Teelöffel, hier häufelst Du die maximal mögliche Menge auf den Löffel. In die Mulde eines Esslöffels passen 15 ml Flüssigkeit. Für kleine Flüssigkeitsmengen kannst Du also auch den Messbecher im Schrank lassen.

### 5 Eiergröße

Für alle Rezepte in diesem Buch brauchst Du Eier der Größe M, damit die Teige die perfekte Konsistenz erhalten. Ein M-Ei wiegt 53–63 g. Du kannst also auch mit dem Eiergewicht arbeiten, wenn Du nur S- oder L-Eier bekommst.

# Süße Waffeln

feine & buttrige Allround-Waffeln

Zubereitungszeit: **ca. 30 Min.**

Backzeit pro Waffel: **ca. 3 Min.**

Pro Stück: **ca. 305 kcal**

## Für ca. 10 Waffeln

200 g weiche, zimmerwarme Butter

80 g Zucker

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

4 zimmerwarme Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

1 gestrichener TL Backpulver

Salz

200 ml Vollmilch\*

## Außerdem:

weiche Butter fürs Waffeleisen

Pudierzucker zum Bestäuben

\*Wenn Du die Waffeln etwas leichter magst, ersetzt Du die Milch durch die gleiche Menge Mineralwasser oder frisch gepressten Orangensaft.



1 Alle Zutaten in kleinen Schüsseln separat genau abwägen bzw. im Messbecher abmessen und bereitstellen.



2 Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in eine große Rührschüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts die Masse in ca. 5 Min. weiß-cremig rühren.



3 Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Anschließend nochmals ca. 5 Min. weiterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.



4 Mehl mit Backpulver mischen und auf die Butter-Zucker-Eier-Creme sieben. Mit dem Teigspatel oder Schneebesen das Mehlgemisch, 1 Prise Salz und die Milch rasch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.



5 Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Dann die Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen.



6 Fertige Waffel zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Waffeln mit wenig Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Je weicher die Butter, desto leichter fällt das Rühren.

Du kannst den Puderzucker einfach durch ein Sieb streichen.

# Basics plus Varianten – alles für feine Waffeln



## WICHTIGE GRUNDZUTAT: MEHL

\* **Weizenmehl der Type 405** – das ist das ganz normale Weißmehl, das Du in jedem Supermarkt-Backregal findest – zaubert wegen seines hohen Kleber- und Stärkegehalts wunderbar luftige und feinporige Waffeln. Der Kleber im Weizenmehl (auch Gluten oder Klebereiweiß genannt) lässt den Teig gut aufgehen, hält ihn zusammen und verbessert damit seine Backeigenschaften. Du kannst das 405er-Mehl aber jederzeit durch **Weizenmehl Type 550** oder durch **Dinkelmehl Type 630** ersetzen, ohne dass dies dem

Waffelgenuss einen Abbruch täte. Für ein Plus an Ballast- und Mineralstoffen kannst Du auch bis zu einem Drittel der Mehlmenge durch Vollkornmehl eintauschen. Nimmst Du noch mehr **Vollkornmehl** verändern sich jedoch Geschmack und Textur der Waffeln.



## GESCHMACKSVARIANTEN

\* **Frucht-Kick gefällig?** 1 TL abgeriebene Schale von Orange, Zitrone oder Limette erfrischt mit ihrem säuerlich-spritzigen Aroma im Waffelteig den Gaumen. Kaufe dazu aber bitte Bio-Früchte und wasche diese, bevor Du die Schale abreibst, noch mit heißem Wasser gut ab.

\* **½-1 TL gemahlene Gewürze**, wie Zimt, Lebkuchengewürz, Anis, Koriander oder Kardamom, zaubern aus einfachen Teigen duftende Waffeln. Fang mit einer kleinen Prise an, um herauszufinden, ob Du den neuen Geschmack überhaupt magst.

## BACKTRIEBMITTEL

\* In den meisten Waffelrezepten sorgt **Backpulver** für Volumen und einen lockeren Teig. Normales Backpulver setzt sich aus Phosphat und Natron zusammen, die während des Backens miteinander reagieren und Kohlendioxid