

ANNE-KATRIN WEBER

WAFFELN

Als ob immer Sonntag wäre

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



AUF INS WAFFELVERGNÜGEN!

Allein der Gedanke an eine noch warme, mit Puderzucker beschneite Waffel genügt und schon beginnt eine Zeitreise in die Kindheit, die Bilder vom Waffelbacken im Kreis der Familie wachruft. Die schlichte, süße Waffel kommt zum Glück nie aus der Mode und schmeckt heute so gut wie damals.

Aber ich liebe Waffeln auch raffinierter: clever gewürzt, mit Schokolade, Nüssen oder Früchten verfeinert, gekrönt von einer nach Vanille duftenden Sahnehaube – so nehmen es Waffeln jederzeit mit einem Stück Kuchen auf. Die Waffelvielfalt ist nahezu grenzenlos und lockt auch mit herzhaften Rezepten: dunkle Mehlsorten, Kräuter, Speck oder Käse verwandeln den Teig in pikante

Köstlichkeiten, die zum Brunch oder Abendessen schmecken.

Egal ob schlicht oder ausgefallen, süß oder herzhaft: Die meisten Zutaten für köstliche Waffeln haben Sie sowieso im Haus, meine Rezepte sind einfach und der Teig ist im Handumdrehen angerührt - also nichts wie ran an das Waffeleisen!

Anne-Liatin Weber

DIE GRUNDTEIGE

Aus den verschiedenen Grundrezepten und vielen leckeren Varianten ergibt sich eine unendliche Waffelvielfalt, die das Waffelbacken nie langweilig werden lässt.



Rührteig (1) ist der Klassiker unter den Waffelteigen. Die Basis bilden Butter, Eier und Mehl. Meistens kommt noch Milch, Sahne oder Wasser dazu. Bei manchen Rezepten werden die ganzen Eier verwendet, bei anderen wird zunächst das Eigelb mit der Butter verrührt und zum Schluss luftiger Eischnee unter den Teig gezogen. Achten Sie immer auf weiche Butter und nehmen Sie die Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank, sodass Sie beides gut schaumig rühren können, ohne dass die Masse gerinnt. Rührteigwaffeln sind sehr wandelbar, schmecken als süße Waffel genauso gut wie als herzhaft gewürzte Variante. Waffeln aus **Hefeteig (2)** benötigen etwas mehr Zeit zum Gehen. Trockenhefe aus dem Backregal wird dabei direkt unter das Mehl gemischt. Frische Würfelhefe aus dem Kühlregal benötigt zunächst eine kurze Gehzeit, bevor der Vorteig mit den restlichen Zutaten vermischt wird. Aber egal welche Hefe Sie verwenden: Belohnt werden Sie mit unwiderstehlichen, fein duftenden Waffeln.

Aus **Brandmasse (3)**, häufig auch Brandteig genannt, werden Windbeutel oder Eclairs zubereitet. Für Brandmasse wird zunächst ein Milch-Wasser-Gemisch mit Butter erhitzt. Dann kommt Mehl hinzu, das mit einem Kochlöffel kräftig unter die Flüssigkeit gemischt wird, bis sich am Boden des Topfes ein weißlicher Belag bildet. Fachleute sprechen vom »Abbrennen« des Teiges. Anschließend werden die Eier nach und nach unter den Teig gerührt, bis alles eine glatte Masse bildet.

WAFFELEISEN – EINE KLEINE ÜBERSICHT

Erlaubt ist, was gefällt: Rund oder eckig, dünn oder dick – mit diesen Eisen kriegen Sie garantiert knusprig frische Waffeln gebacken!



Mit diesen drei Eisen haben Sie die volle Waffelvielfalt: Herzwaffeleisen sind die gängigsten Waffeleisen. Die zunächst runden Waffeln werden in fünf **Herzsegmente** zerteilt **(1)**. Für große Haushalte und für Waffelbäcker, die häufiger größere Mengen Waffeln backen, gibt es auch Doppelwaffeleisen, in denen gleich zwei Waffeln Platz haben.

Eckige Waffeleisen sind auch unter dem Namen » **Brüsseler Waffeleisen** « bekannt. Die rechteckigen Waffeln sind dicker, weisen dadurch aber viel knusprige Kruste **(2)** auf. Brüsseler Waffeleisen gibt es für zwei oder vier Waffeln.

In **Hörnchenautomaten** kann man die sogenannten Hörnchenwaffeln **(3)** backen. Das sind knusprige und dünne Waffeln aus einem recht flüssigen Teig. Direkt nach dem Backen sind die dünnen Waffeln noch biegsam, sodass sie rasch zu Rollen oder auch zu Eistüten geformt werden können. In diesem Waffeleisen werden viele traditionelle und regionaltypische Rezepte gebacken. Bei allen Geräten bestehen die Innenseiten aus Eisen. Moderne Backflächen sind antihaftbeschichtet, sodass sich die Waffeln leicht ablösen und nicht kleben bleiben. Achten Sie beim Herauslösen der Waffeln darauf, die Beschichtung nicht zu zerkratzen! Ältere Waffeleisen aus Gusseisen sind sehr schwer, benötigen eine längere Vorheizzeit und die Temperatur lässt sich meist nicht regulieren. Moderne Geräte sind leicht und auch zum Mitnehmen geeignet. Lassen Sie sich vor einem Kauf im Fachgeschäft gut beraten!

SÜSSE WAFFELN – FEIN UND KNUSPRIG

200 g weiche Butter

150 g Zucker

Salz

4 Eier

225 g Mehl

½ TL Backpulver

100 ml Milch

Fett fürs Waffeleisen

Für 8 Waffeln

20 Min. Zubereitung

15 Min. Ruhen

20 Min. Backen

Pro Stück ca. 415 kcal, 7 g EW, 26 g F, 40 g KH



1 Die weiche Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer schaumigen Masse rühren.