

CHRISTINA RICHON



# einfach WAFFELN

**G|U**



Mit kostenloser App  
zum Sammeln und Teilen  
Deiner Lieblingsrezepte



## EXTRAS UND SERVICE

- 4 Basics für Waffelbäcker
- 6 Nützliche Waffelhelfer
- 8 Maße, Gewichte & Co.
- 10 Grundrezept süße Waffeln
- 12 Zutaten
- 14 Grundrezept Rote Grütze
- 16 Gluten- und laktosefreie Waffeln
- 18 Tauschbörse
- 124 Register
- 128 Impressum



## 20 SÜSSE WAFFELN

- 22 Amarenawaffeln
- 26 Belgische Waffeln mit Erdbeeren
- 29 Biskuitwaffeln
- 30 Buchweizenwaffeln mit Preiselbeeren
- 34 Eierlikörwaffeln mit Heidelbeersahne
- 36 Haferflockenwaffeln mit Cranberries
- 38 Hefewaffeln mit Safran
- 41 Honig-Aprikosen-Waffeln
- 42 Joghurtwaffeln
- 45 Karamellwaffeln
- 48 Kokoswaffeln mit Mangocreame



- 50 Limetten-Knusperwaffeln
- 52 Mandelwaffeln
- 54 Marzipanwaffeln mit Banane
- 58 Müsliwaffeln mit Granola
- 61 Muttis Feinwaffeln mit Apfelkompott
- 62 Passionsfruchtwaffeln
- 66 Pistazienwaffeln
- 68 Reiswaffeln
- 70 Sauerkirschwaffeln mit Schokoladen-Nugat-Sahne
- 73 Schokoladenwaffeln
- 74 Vollkorn-Nuss-Waffeln mit Ahornsirup
- 76 Waffeln mit Mascarpone und Olivenöl
- 78 Waffelturm mit Litschis
- 81 Zitronen-Schmand-Waffeln
- 82 Feine Vanillesauce, Karamellsauce mit Walnüssen
- 83 Aprikosen-Rosmarin-Kompott, Obstsalat mit Passionsfrucht





## PIKANTE WAFFELN

- 86 Apéro-Waffeln
- 90 Avocadowaffeln mit Tomatensalsa
- 92 Buchweizenwaffeln mit geräucherter Forelle
- 95 Chiliwaffeln
- 98 Croque-Monsieur-Waffeln
- 100 Indische Waffeln
- 102 Kartoffelwaffeln
- 106 Kräuter-Schmand-Waffeln mit buntem Blattsalat
- 108 Möhrenwaffeln mit Haselnüssen
- 111 Pinienkernwaffeln mit Pesto Calabrese
- 112 Pizzawaffeln
- 114 Raclettewaffeln
- 117 Rote-Bete-Waffeln mit Meerrettichschmand
- 118 Spinat-Ziegenkäse-Waffeln
- 120 Waffeln mit Fetakäse
- 122 Avocado-Dip, Gemüseraita
- 123 Feine Kräuterquarkcreme, Marokkanische Salsa



## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

### Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

# 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

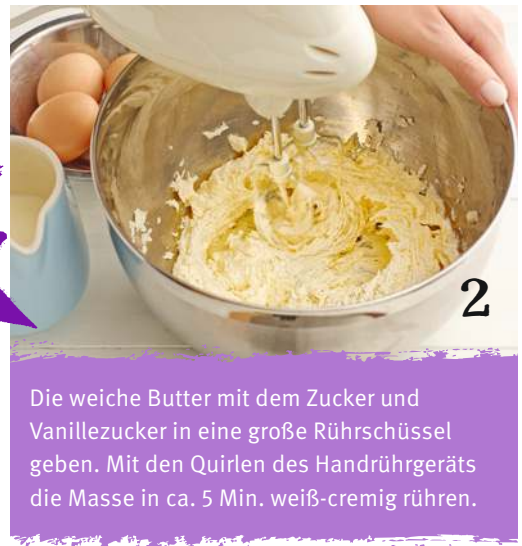
200 g weiche, zimmerwarme Butter  
80 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
4 zimmerwarme Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)  
1 gestrichener TL Backpulver  
Salz  
200 ml Vollmilch\*

### Außerdem:

weiche Butter fürs Waffeleisen  
Pudersucker zum Bestäuben

*Je weicher  
die Butter, desto  
leichter fällt  
das Rühren.*

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



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.



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.

Du kannst den Puderzucker einfach durch ein Sieb streichen.

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.



4



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.



# Nicht alles im Vorrat? Kein Problem!

## 2 Süßungsmittel

Weißer Haushaltszucker und Puderzucker lösen sich schnell auf und sind geschmacksneutral. Abwechslung bringen brauner Rohrohrzucker oder dunkler Vollrohrzucker mit ihrem karamelligen Geschmack. Honig, Dicksaft und Ahornsirup sind ebenfalls gute Alternativen zum Süßen. Achtung: Sie süßen stärker als der herkömmliche Zucker. 100 g Zucker entsprechen der Süße von 80 g Honig & Co.

## 1 Milchprodukte

Oh, nein! Die Milch ist alle! Dann schau doch mal, ob Du irgendwo noch Mandel-, Soja-, Hafer-, Kokos-, Buttermilch oder Kefir findest. So geht's aber auch: Die gleiche Menge wie die Milch durch frisch gepressten Orangensaft austauschen. Mineralwasser macht die Waffeln etwas fettärmer und knuspriger. Quark, Joghurt, saure Sahne, Crème fraîche, Doppelrahmfrischkäse oder Mascarpone kannst Du ganz beliebig untereinander tauschen.



### 3 Mehle & Co.

Das Mehl in der Tüte reicht nicht? Ein Drittel der Mehlmenge kannst Du in den Teigen durch gemahlene Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, zarte Haferflocken oder Kokosflocken ersetzen. Ein Drittel Hartweizen- oder Polentagrieß anstelle des normalen Mehls verleiht den Waffeln mehr Biss.



### 4 Obst

In Deinem Rezept steht Obst, das gerade keine Saison hat oder das Dein Vorrat nicht hergibt. Macht nix: Gib es einfach an der Tauschbörse ab und mach aus Äpfeln Birnen, aus Johannisbeeren Him-, Brom-, Stachel- oder Erdbeeren und aus Mango Aprikosen, Pfirsiche oder Nektarinen. Generell kannst Du frisches Obst auch immer gegen TK-Ware ersetzen. Diese aber gefroren in den Teig geben und am besten vorher noch mit etwas Mehl, Stärke oder Puddingpulver mischen, sonst weicht der austretende Fruchtsaft die Waffeln auf, sie werden matschig.



# Limetten-Knusperwaffeln

fruchtig & exotisch

Zubereitungszeit: **ca. 25 Min.**  
Backzeit pro Waffel: **ca. 3 Min.**  
Pro Stück: **ca. 365 kcal**

## Für ca. 6 Waffeln

100 g Rapsöl  
115 g Zucker  
3 zimmerwarme Eier  
1 Bio-Limette  
150 g Weizenmehl (Type 405)  
 $\frac{3}{4}$  gestrichener TL Backpulver  
Salz

### Außerdem:

Öl fürs Waffeleisen  
Puderzucker zum Bestäuben

1. Alle Zutaten in Schüsselchen separat genau abwiegen und bereitstellen. Das Öl mit dem Zucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren. Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Dann die Masse in ca. 5 Min. schaumig rühren.
2. Die Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Limettenschale sowie 3 EL Saft zu der Eimasse geben.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Öl-Eier-Creme sieben. 1 Prise Salz dazugeben. Mehlgemisch und Salz mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unterrühren. Die Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.
4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig Öl bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Waffeleisen ohne Druck schließen und die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und servieren. Übrigens: Warm sind die Waffeln noch weich. Lässt man sie ganz erkalten, werden sie knusprig.





Halten sich  
in einer Dose  
2 Wochen  
frisch.



# Möhrenwaffeln mit Haselnüssen

Kinderhit

Zubereitungszeit: **ca. 30 Min.**  
Backzeit pro Waffel: **ca. 5 Min.**  
Pro Stück: **ca. 420 kcal**


## Für ca. 8 Waffeln

100 g Butter  
50 g Haselnusskerne  
300 g Möhren  
4 zimmerwarme Eier  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
50 g Hartweizengrieß  
1 gestrichener TL Backpulver  
100 g saure Sahne  
100 ml Vollmilch  
½ gestrichener TL Zucker  
1 TL Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
½ TL Currypulver  
200 g Crème fraîche  
200 g Räucherlachsscheiben  
30 g Zwiebelsprossen

### Außerdem:

weiche Butter fürs Waffeleisen

1. Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, 5 Min. abkühlen lassen. Die Nüsse nicht zu fein hacken. Möhren schälen und mit einer mittelfeinen Reibe in eine große Rührschüssel raspeln.
2. Eier und flüssige Butter mit einem Kochlöffel unter die Möhren rühren. Mehl, Grieß sowie Backpulver mischen und auf die Möhrenmasse geben. Zusammen mit der sauren Sahne und der Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen mit Zucker, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Nüsse untermengen und den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. Für die Garnitur die Crème fraîche in einer kleinen Schüssel mit Salz und Pfeffer glatt verrühren.
4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Knapp 5 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in 4–5 Min. goldgelb backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.
5. Die noch warmen Waffeln jeweils mit einem Klecks Crème fraîche, Räucherlachsscheiben und einigen Zwiebelsprossen belegen und servieren.



Keine Zwiebel-  
sprossen in Sicht?  
Nimm 1 klein  
gewürfelte  
Schalotte.







# Einfach backen, einfach glücklich und satt!

Jieper auf knusperfrische Waffeln, aber vom Backen keinen Plan? Macht nichts – hier kommen **50 Easy-peasy-Rezepte** für alle, die noch nicht so oft das Waffeleisen angeheizt haben. Garantiert **ohne Fachchinesisch**, dafür mit jeder Menge Infos, die genau erklären, warum dieser oder jener Handgriff beim Waffelbacken nötig ist. So klappt's gleich von Anfang an, macht **richtig Spaß**, und schmecken tut's sowieso. Ob süße Limetten Knusperwaffeln oder pikante Pizza-Waffeln – **einfach einsteigen** und losbacken! Einfach Waffeln eben!



Mit kostenloser App zum Sammeln  
und Teilen Deiner Lieblingsrezepte

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-4003-6



9 783833 840036 € 9,99 [D]

€10,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**G|U**