

KÜCHENRATGEBER

ANGELIKA ILIES

WAFFELN



GU

DAS PRINZIP: WAFFELN BACKEN

Eier



Butter



Mehl, Vollkornmehl,
Hafer- oder andere
Getreideflocken



Milch, Sahne oder
Pflanzendrink



Zucker



Gewürze (z. B.
Orange, Zitrone,
Vanille, Zimt, Nüsse)



Öl



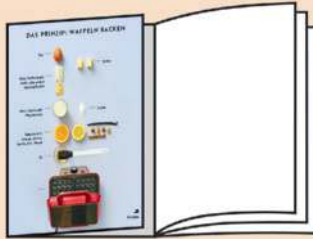
Waffeleisen



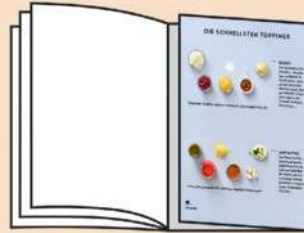
INHALT

*Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

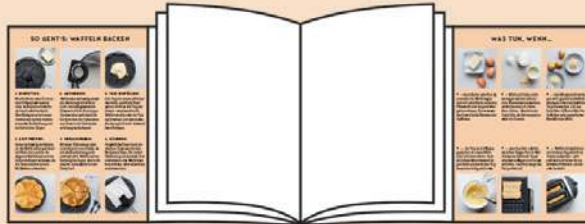
DAS PRINZIP:
WAFFELN
BACKEN



DIE SCHNELLSTEN
TOPPINGS



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
WAFFELN
BACKEN



Immer griffbereit:
WAS TUN,
WENN ...

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!

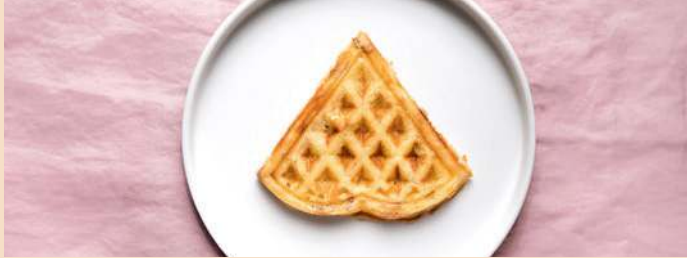


Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 SCHNELL UND SÜSS



24 TOP GETOPPT



44 PIKANTES

04 DIE AUTORIN

05 SCHÖN EINFACH: SAHNEWAFFELN

31 COVERREZEPT (MIT HELLER WAFFEL)

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

ORANGEN-SAHNE-WAFFELN

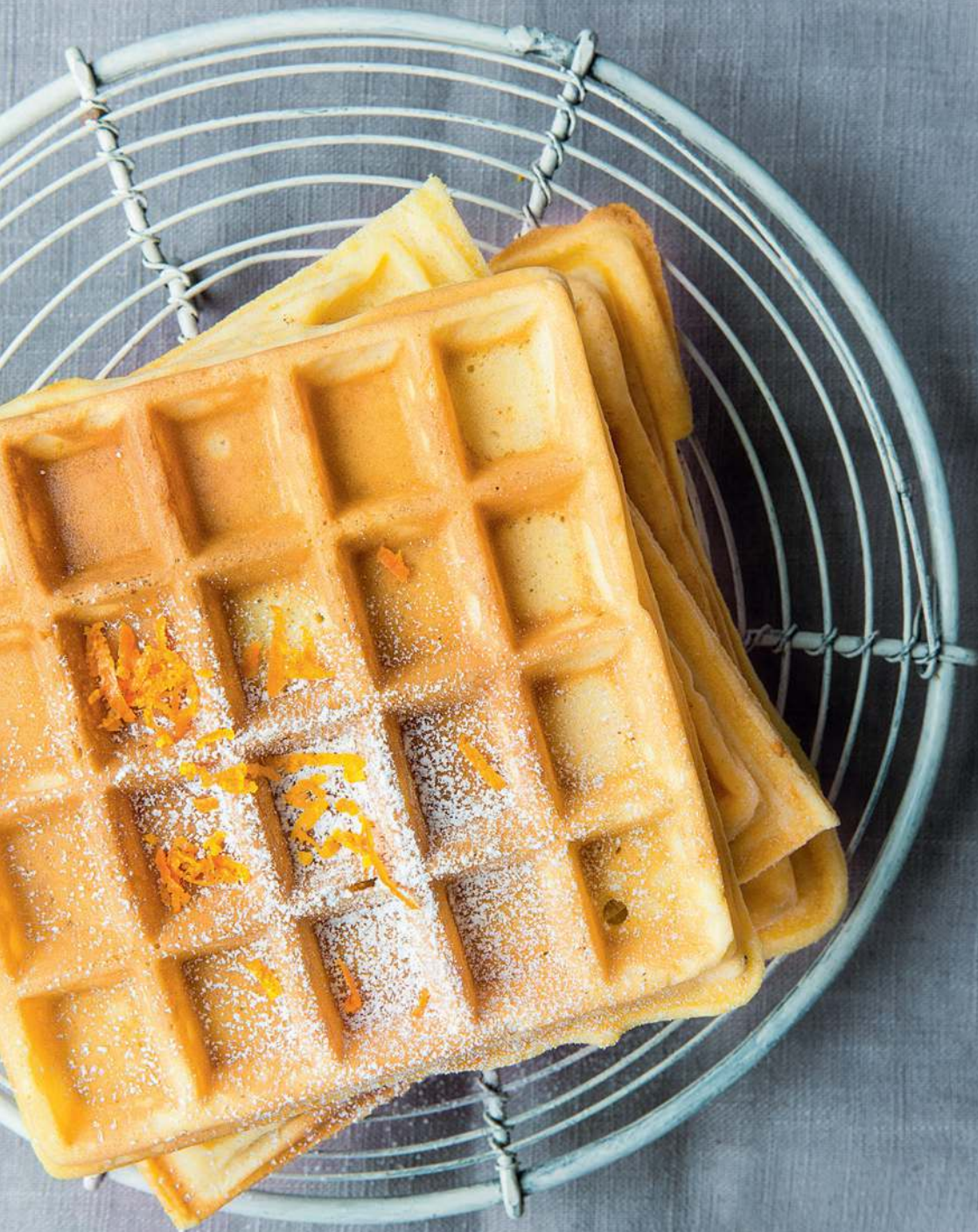
GÜNSTIG

30 g Butter
2 Eier (M)
1 Prise Salz
40 g Puderzucker
2 TL fein abgeriebene Bio-
Orangenschale
125 g Sahne
90 g Mehl
1 TL Backpulver
evtl. Butter für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben

GUT ZU WISSEN

Die Waffeln geraten im Brüsseler Eisen besonders luftig und dick. Sie können aber auch ein Herz-Waffeleisen nehmen, darin werden die Waffeln etwas dünner und knuspriger, sie sind in knapp 4 Min. fertig – und es entstehen 5 Waffeln.

- 1** Die Butter schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz in einen Rührbecher geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen. Dabei müssen Rührbesen und Schüssel komplett fettfrei sein, sonst wird das Eiweiß nicht fest.
- 2** Die Eigelbe in eine zweite Rührschüssel geben, darin mit dem Puderzucker, der zerlassenen Butter und drei Viertel der Orangenschale cremig schlagen. Die Sahne dazugeben, das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls dazugeben, alles gleichmäßig verrühren. Den Eischnee obenauf setzen und behutsam unter den Teig heben.
- 3** Ein Brüsseler Waffeleisen eventuell fetten, dann auf mittlerer bis hoher Stufe aufheizen. Ein Viertel des Teiges in die Mitte des Waffeleisens geben und etwas verstreichen. Das Waffeleisen schließen und den Teig in 4–5 Min. zu einer goldbraunen Waffel backen.
- 4** Die fertige Waffel mit einer Zange oder Gabel aus dem Waffeleisen heben und auf ein Kuchengitter setzen. Aus dem restlichen Teig drei weitere Waffeln backen. Zum Auskühlen nebeneinander auf das Gitter legen. Zum Servieren lauwarm oder ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben und mit der restlichen Orangenschale garnieren.





TOMATEN-MOZZARELLA-WAFFELN

AUS ITALIEN

2 Eier (M)
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
140 g getrocknete, in Marinade
 ingelegte Tomaten
125 g Mozzarella
½ Bund Basilikum
evtl. Öl für das Waffeleisen
8 TL Crema di Balsamico

GUT ZU WISSEN

Beim Backen dieser Waffeln dürfen Sie nicht zu ungeduldig sein. Der Käse muss erst zu einer Kruste werden, so zieht er keine Fäden mehr und die Waffel lässt sich leicht aus dem Eisen lösen. Aber Vorsicht: das Eisen nicht zu heiß aufheizen, denn dann verbrennt der Käse. Also am besten bei moderater Waffeleisentemperatur starten und dann – ommm!

1 Die Eier mit dem Öl, 1 ½ TL Salz und ½ TL Pfeffer gründlich verrühren. Das Mehl mit der Trockenhefe mischen und zur Eiercreme geben, 150 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. aufgehen lassen.

2 Die Tomaten abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig rühren. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls klein würfeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und grob zerkleinern.

3 Ein Brüsseler Waffeleisen eventuell fetten, dann auf mittlerer Stufe aufheizen. 3–4 EL des Teiges in die Mitte des Waffeleisens geben, etwas verstreichen und offen leicht anbacken. Einige Mozzarellawürfel aufstreuen, das Waffeleisen schließen und den Teig in 3–4 Min. zu einer goldbraunen Waffel backen.

4 Die fertige Waffel mit einer Zange oder Gabel aus dem Waffeleisen heben, auf ein Gitter setzen. Aus dem restlichen Teig sieben weitere Waffeln backen und zum Auskühlen nebeneinander auf das Gitter legen. Zum Servieren mit Basilikum bestreuen und mit Crema di Balsamico beträufeln. Übrig gebliebene Waffeln lassen sich auch später noch perfekt im Toaster aufbacken.

ÜBERRASCHENDEN AUS DEM WAFFELEISEN

TOAST-SCHOKO-SANDWICH

2 Scheiben Toast, Schokotäfelchen dazwischen und am besten im Brüsseler Eisen backen



BLÄTTERTEIG-WAFFELN

TK-Blätterteigblätter im Eisen backen



KÄSE-QUESADILLAS

Pita-Fladenbrote in der Größe des Waffeleisens aufschneiden, untere Hälften mit geriebenem Käse bestreuen, obere Hälfte auflegen, im Waffeleisen backen



WAFFEL-GRILL-KÄSE

Grillkäse in Scheiben im gefetteten Eisen backen



RÖSTI

Rösti, Puffer-Mischung oder Zucchini-Fritters im gut gefetteten Eisen backen



KEKSE

Keks-Mürbeteig zu kleinen Kugeln formen und im Eisen backen



SÜSSKARTOFFEL-WAFFELN

Scheiben von Süßkartoffeln im gefetteten Eisen backen



BACKSPASS AUF DIE SCHNELLE



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Waffeln backen – einfach wie nie: Buchklappen
aufklappen und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Schnell und süß, top getoppt oder pikant:
knusprig-frisch aus dem Waffeleisen



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-6624-1



9 783833 866241



www.gu.de