

Angelika Ilies

KÜCHENRATGEBER

WAFFELN

*Mal süß,
mal herzhaft*

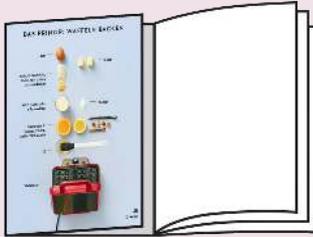


G|U

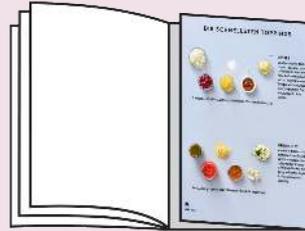
INHALT

*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

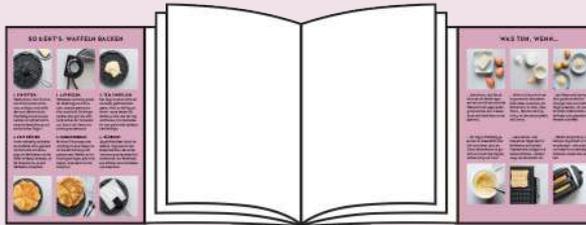
DAS PRINZIP:
WAFFELN
BACKEN



DIE
SCHNELLSTEN
TOPPINGS



Immer griffbereit:
SO GEHT'S
WAFFELN BACKEN



Immer griffbereit:
WAS TUN,
WENN ...

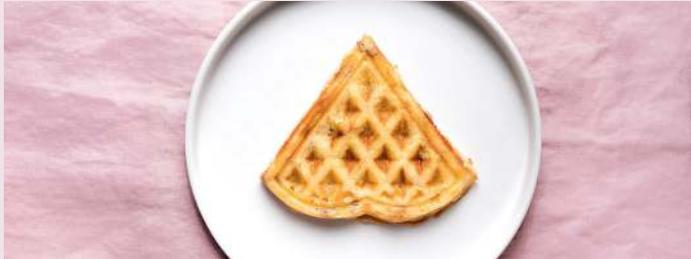
UNSER
GU
CLOU

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



Die Backzeiten können je nach Gerät
variieren. Unsere Zeitangaben beziehen sich
auf ein vollständig aufgeheiztes Waffeleisen.
Herstellerangaben beachten.

REZEPTKAPITEL



6 SCHNELL UND SÜSS



24 TOP GETOPPT



44 PIKANTES

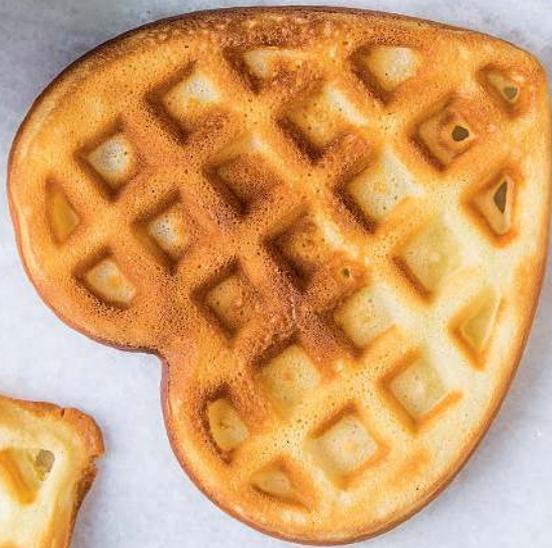
04 Die Autorin

05 Schön einfach: Sahnewaffeln

10 Coverrezept (mit Brombeeren und Joghurt)

60 Register

62 Impressum





Für 4 Personen • 30 Min. Zubereitung • Pro Portion ca. 430kcal, 8 g E, 17 g F, 61 g KH

VANILLE-CHEESECAKE-HERZEN

aus New York

1 Vanilleschote
150 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Eier (M)
50 g Sahne
50 g Zucker
50 g Mehl
1 EL Speisestärke
200 g Himbeer-Brottaufstrich
(ohne Kerne)
Saft von 1 Zitrone
Butter für das Waffeleisen

1 Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Das Vanillemark mit dem Frischkäse, den Eiern, der Sahne, dem Zucker, dem Mehl und der Speisestärke in eine Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.

2 Ein Waffeleisen mit Butter einfetten und auf mittlerer Stufe erhitzen. Ein Viertel des Teiges in die Mitte des Waffeleisens geben und etwas verstreichen. Das Waffeleisen schließen und den Teig in ca. 2 ½ Min. zu einer goldbraunen Waffel backen.

3 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. Alle Waffeln auskühlen lassen. Die Waffeln in einzelne Herzen zerteilen. Den Himbeer-Brottaufstrich mit dem Zitronensaft verquirlen und zum Servieren über die Waffelherzen träufeln.



BLACK & WHITE MIT KIRSCHEN

für Gäste

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

1 Glas entsteinte Sauerkirschen
(720 g; 350 g Abtropfgewicht)
1 EL Speisestärke

FÜR DEN TEIG

30 g weiße Schokolade
60 g Zartbitterschokolade
60 g weiche Butter
50 g Puderzucker
2 Eier (M)
100 g Mehl
100 g Sahne
50 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

AUSSERDEM

evtl. Butter für das Waffeleisen

KIRSCHKOMPOTT: Die Kirschen mit dem Saft in einen Topf geben. Etwa 2 EL vom Saft abnehmen und die Speisestärke damit in einer Tasse glattrühren. Die Kirschen mit dem Saft erhitzen, die angerührte Stärke dazugeben und alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Nach Belieben warm stellen oder abkühlen lassen.

TEIG: Beide Schokoladensorten getrennt hacken und separat schmelzen. Die Butter mit dem Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig schlagen, dann die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit der Sahne unter die Eiercreme rühren und zuletzt das Mineralwasser unterziehen. Den Teig in 2 Portionen aufteilen, eine Portion mit weißer, die andere mit dunkler Schokolade verrühren.

BACKEN: Ein Waffeleisen eventuell fetten und auf maximal mittlerer Stufe aufheizen. Für jede Waffel etwas hellen und dunklen Teig bunt gemischt auf dem Eisen verteilen. Das Waffeleisen verschließen und den Teig in 2–3 Min. zu einer nur leicht gebräunten Waffel backen. Weder zu heiß noch zu lange backen, sonst werden die hellen Flächen zu dunkel und die Zweifarbigkeit verschwindet!

FERTIGSTELLEN: Die fertige Waffel mit einer Zange oder Gabel aus dem Waffeleisen heben und auf ein Kuchengitter setzen. Aus dem restlichen Teig weitere Waffeln backen. Zum Servieren die fertigen Waffeln mit etwas Kirschkompott garnieren, den Rest separat dazu reichen.



Für 8 Personen • 35 Min. Zubereitung • Pro Portion ca. 460 kcal, 14 g E, 35 g F, 21 g KH

GRÜNKOHL-WAFFELN

Winter-Rezept

100 g weiche Butter
4 Eier (M)
250 g Buttermilch
200 g Mehl
200 g Kohlwurst (weiche Mettwurst)
125 g TK-Grünkohl (aufgetaut)
Salz, Pfeffer
evtl. Butter für das Waffeleisen
200 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g saure Sahne
3 EL mittelscharfer Senf
2 TL getrockneter Majoran

1 Die Butter und die Eier mit den Rührbesen des Handrührgeräts gründlich verrühren. Die Buttermilch und das Mehl untermengen. Die Kohlwürste in kleine Würfel schneiden. Den Grünkohl gut ausdrücken und ggf. noch etwas kleiner hacken. Beides unter den Teig mischen und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Ein Waffeleisen eventuell fetten, dann auf mittlerer Stufe aufheizen. 3–4 EL des Teiges in die Mitte des Waffeleisens geben und etwas verstreichen. Das Waffeleisen schließen und den Teig in 3–4 Min. zu einer goldbraunen Waffel backen.

3 Die fertige Waffel herausheben und auf ein Kuchengitter setzen. Aus dem restlichen Teig sieben weitere Waffeln backen. Zum Auskühlen nebeneinander legen, damit sie nicht weich werden. Den Frischkäse mit saurer Sahne, Senf und dem Majoran verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme zu den Waffeln servieren.



Für 6 Personen • 1 Std. 10 Min. Zubereitung • Pro Portion ca. 290 kcal, 13 g E, 18 g F, 20 g KH

KARTOFFEL-KRÄUTER-WAFFELN

glutenfrei

500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 kleine Süßkartoffel (150 g)
1 EL gemischte, gehackte TK-Kräuter
2 Eier (M)
5 EL Olivenöl
50 g magere Schinkenwürfel
Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Olivenöl für das Waffeleisen
250 g Quark (20 % Fett)
250 g Joghurt (10 % Fett)
50 g Tomatenketchup
evtl. gehackte Kräuter zum Bestreuen

- 1** Die Kartoffeln gründlich waschen, zugedeckt in wenig Wasser in ca. 20–25 Min. weich garen, anschließend pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Süßkartoffel schälen, grob raspeln und zum Kartoffelstampf geben. Kräuter, Eier, Olivenöl und Schinkenwürfel untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 2** Ein Waffeleisen gründlich fetten, dann auf mittlerer Stufe aufheizen. Ca. 3 gehäufte EL des Teiges in die Mitte des Waffeleisens geben und etwas verstreichen. Das Waffeleisen schließen und den Teig in 5–6 Min. zu einer goldbraunen Waffel backen.
- 3** Die fertige Waffel herausheben und auf ein Kuchengitter setzen. Aus dem restlichen Teig fünf weitere Waffeln backen. Inzwischen den Quark mit dem Joghurt und dem Tomatenketchup verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Waffeln mit der Creme anrichten und mit Kräutern bestreuen.



HERZHAF T ODER SÜSS?

Hauptsache Waffeln!

Waffeln sind viel mehr als nur eine Süßspeise – sie sind der Star jeder Mahlzeit, ob zum Frühstück, Dessert oder sogar herzhaft zum Dinner. Blitzschnell gemacht und perfekt zum Naschen sind die besondere Kreationen wie Cheesecake-Waffeln oder auch die Waffeltorte mit Mangocreme ein richtiger Hingucker und für alle, die es lieber deftig mögen, gibt's pikante Leckerbissen. Ob süß oder herzhaft, simpel oder fancy – dieses Buch hat die besten Waffelrezepte für jeden Geschmack.

Also holt das Waffeleisen raus und lass euch von den fluffigen Leckerbissen begeistern!



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-9662-0



9 783833 896620

€ 12,99 [D]

www.gu.de