

Recepten voor bubbelwafels

RECEPT 1

Ingrediënten

- 1 kopje bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/2 eetlepel tapiocazetmeel (= bindbloem)
- 1 eetlepel custardpoeder
- 2 grote eieren
- 2/3 kopje witte kristalsuiker
- 2 eetlepels gecondenseerde melk
- 150 ml water
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 1 theelepel vanille-extract

Instructies

1. Doe alles in een grote kom, voeg alle ingrediënten toe en mix met een garde tot dat er slechts heel kleine klontjes resten. Laat het beslag een uur in de koelkast staan.
2. Laat beide helften van het apparaat voorverwarmen op middelhoge hitte totdat ze heet zijn (ca. 1-2 minuten).
3. Smeer de platen lichtjes in met olie. Giet 3/4 kopje beslag in het midden en zorg er daarbij voor het apparaat stevig samen te houden zodat deze niet lekt. Bak voor 2 minuten, draai vervolgens naar de andere zijde en bak nogmaals voor 2 minuten. De bubbel wafel zal nu aan beide zijden nog wat langer moeten worden gebakken. (Uw eerste wafel zal waarschijnlijk nog steeds wat bleekgeel zijn en kan ongelijkmatig zijn gebakken. Net als met de eerste pannenkoek, dit is degene die u weggooit. De daaropvolgende wafels dienen lichtbruin te zijn wanneer gaar.)
4. Verwijder de zijde van de pan waar de gare eierwafel aan plakt en houd deze boven een bord met de wafel ondersteboven. Gebruik een eetstokje of spatel om de wafel los te maken, start bij de bovenste rand en de zwaartekracht zal voor de rest zorgen. De wafel zal beginnen om te krullen terwijl deze er uitvalt en u dient hem er in zijn geheel uit te kunnen krijgen (met uitzondering van de eerste wafel).
5. Herhaal met het resterende beslag (apparaat eerst opnieuw invetten) en serveer vervolgens onmiddellijk naar uw wensen.

RECEPT 2

Ingrediënten

(maakt ca. 2 eierwafels)

- 1 kopje cakemeel
- 1/2 kopje biologische rietsuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel olie
- 2 grote eieren
- 1/3 kopje water
- een scheutje vanille-extract

RECEPT 3

Ingrediënten

- 6 eiwitten, tot stijf in pieken geklopt
- 3 eidooiers
- 3/4 kopje kristalsuiker
- 6 eetlepels boter, gesmolten
- 1 eetlepel vanille
- 3/4 kopje melk
- 1/2 theelepel kaneelpoeder
- 1/8 theelepel zout
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1/4 kopje cakemeel

Instructies

1. Klop de 6 eiwitten op hoge snelheid totdat stijve pieken worden gevormd. Zet terzijde.
2. klop eidooiers, suiker, boter, vanille en melk samen tot een glad mengsel in een grote kom. Voeg het kaneel, zout en bakpoeder toe en mix samen. Voeg uiteindelijk de bloem toe en mix totdat er geen klonters meer zijn.
3. Giet de helft van de eiwitten in het mengsel, mix goed samen en mix vervolgens geleidelijk de resterende eiwitten in het mengsel.
4. Laat het apparaat voorverwarmen. Vul deze met iets minder dan een kopje beslag en spreid het beslag uit zodat alles wordt bedekt. Sluit het deksel en bak voor 5 minuten. Verwijder de wafel uit het apparaat wanneer lichtjes bruin. Hoe langer u de wafel bakt, hoe knapperiger deze zal zijn.

Recepten voor toppings op bubbelwafels

Wafels kunnen zowel zoet als hartig zijn. Wanneer juist gebakken, hebben ze een knapperige korst met een lichte, luchtige binnenzijde. Een van de leukste dingen met wafels is dat u deze met allerlei heerlijke toppings nog smakelijker kunt maken.

Er zijn talloze populaire toppings die iedereen wel kent, maar er zijn ook veel andere onbekende toppings die tegen verwachting in zeker ook fantastisch smaken.

Hier volgt een lijst met wafeltoppings, sommige ervan populair, andere wat minder. Sommige zijn zoet, andere hartig en enkele ervan zijn een beetje van beide. Al zult u enkele verrassingen aantreffen in deze lijst, ze zijn allemaal hartstikke lekker.

Elke smaak kan worden gebruikt!

Zoete wafeltoppings

Topping	Opmerkingen
IJs	Maak uw wafels nog bijzonderder met wat slagroom en hete toffee voor een Wafel Sundae.
Pindakaas	Met of zonder nootjes, voeg één eetlepel toe.
Vers fruit	Elke gewenste soort vers fruit gesneden in hapklare stukjes. Voeg naar wens slagroom toe.
Slagroom	
Hagelslag	Strooi wat hagelslag op de wafel direct na het bakken.
Marshmallows	Leg ze op de wafel wanneer deze nog warm zijn en de marshmallows zullen zachter worden.
Pindakaas en jam	
Stroop	
Boter	Verspreid een eetlepel boter over de top van de wafel.
Poedersuiker	Strooi een dun laagje suiker over de wafel.
Frosting	Verspreid een eetlepel frosting naar keuze over de wafel.
Pindakaas en banaan	Eén of twee eetlepels pindakaas en 1/2 banaan in plakjes op de wafel.
Honing	Besprenkel de hele wafel met honing.
Kaneelsuiker en boter	Mix kaneel en suiker en strooi op de met boter besmeerde wafel.

Topping	Opmerkingen
Gearomatiseerd poederglazuur	Meng poedersuiker met een beetje water en sprenkel over de wafel.
Gehakte chocoladerepen	Hak uw favoriete chocoladereep in stukjes en strooi enkele over de wafel.
Esdoornboter	Gebruik één of twee eetlepels op de wafel.
Pasteivulling	Smeer de wafel in met twee of drie eetlepels pasteivulling.
Amandelboter	Een lekker alternatief voor personen allergisch voor pindakaas.
Pudding	Twee of drie eetlepels.
Yoghurt	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Nutella	Twee of drie eetlepels van deze chocolade-/hazelnootpasta.
Citroenboter	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Jam	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Fruitcoulis	Deze vruchtensaus is een kruising tussen jam en siroop en wordt gemaakt met vers fruit.
Gesmolten snoepgoed	Dip een deel van de wafel in het gesmolten snoepgoed, wacht totdat het goed plakt.
Vanillesaus	Giet twee of drie eetlepels over de wafel.
Karamel	Giet twee of drie eetlepels over de wafel.
Fruitsalsa	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Hete toffeesaus	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Gebakken banaan	Bak de bananen met rietsuiker en leg ze op de wafel.
Gehakte noten	Sprenkel de gehakte noten over de gebakken wafel.
Streusel	Combineer wat havermout, rietsuiker en kaneel voor een snelle streuseltopping.
Vruchtenmoes	Smeer 2 - 3 eetlepels vruchtenmoes op de wafel.
S'mores	Besprenkel met graham crackerkruimels, voeg gesmolten chocolade en marshmallow fluff toe.
Appelboter	Verspreid 2 - 3 eetlepels appelboter over de wafel.

Hartige wafeltoppings

Topping	Opmerkingen
Pizza	Voeg pizzasaus, pepperoni en kaas toe en plaats in de oven totdat de kaas is gesmolten.
Kaas	Voeg uw favoriete kaas toe.
Kalkoen & kaas	Voeg in laagjes de kalkoen en kaas toe en plaats in de oven totdat de kaas is gesmolten.
Gefrituurde kip	Hak wat gefrituurde kip in stukjes en leg op de wafel.
Avocado	Voeg dunne schijfjes avocado toe.
Roerei	Bereid de roereieren en plaats op de wafel.
Tacovlees	Voeg tacovlees, wat kaas, sla en tomaten toe.
Worstjes en rode pepers	
Eieren en spek	Leg de gekookte eieren en spek naar wens op de wafel.
Salsa	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Roomkaas	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Roomkaas en gerookte zalm	Verspreid enkele eetlepels roomkaas over de wafel en voeg reepjes gerookte zalm en ui toe.
Tonijnsalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel tonijnsalade toe.
Macaroni & kaas	Plaats een flinke lepel macaroni en kaas op de wafel.
Gebakken champignons	Bak de champignons in boter en knoflook totdat ze gaar zijn.
Dubbel gebakken bonen	Verspreid 2 - 3 eetlepels bonen over de wafel.
Krabsalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel krabsalade toe.
Kipsalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel kipsalade toe.
Gekarameliseerde uien en kaas	Bewaar enkele uien gebruikt voor het maken van Franse uiensoep en probeer ze op een wafel. Smelt wat kaas op de wafel.
Wafels Benedict	Een plakje Canadese spek, een gepocheerd ei en bovenop de hollandaisesaus.
Varkensvleesbarbecue	
Reuben	Thousand Island saus, gesneden corned beef, zuurkool en wat Zwitserse saus, plaats vervolgens in de oven totdat de kaas

Topping	Opmerkingen
	begint te borrelen.
Garnalensalade	Sla en een flinke lepel garnalensalade.
Pesto	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Gebakken bonen	
Gebakken spinazie	Bak wat spinazie in een kleine beetje boter en voeg wat citroensap toe.
Dahl	Een heerlijke Indische smaakmaker gemaakt van linzen en specerijen.
Gehakte lever	Verspreid 2 - 3 eetlepels over de wafel.
Nachokaas	
Paté	Ook lekker met augurkjes.
Gemarineerde Feta en olijven	Hak wat van dit mengsel fijn voor een lekkere zoute topping.
Bruschetta	Hak tomaten, ui en basilicum fijn en voeg balsamicoazijn toe.
Olijftapenade	Verspreid 2 - 3 eetlepels over de wafel.
Bechamelsaus	
Honingmosterd	
Muntchutney	Een Indische smaakmaker.
Raitasaus	Een Indische komkommersaus.
Mangochutney	Een hartige fruitpasta.
Zilveruitjes	
Knoflookaïoli	
Gepofte knoflook	Pof een volledige knoflookbol en verspreid de knoflook over de wafel.
Giardiniera	Een mengsel van ingemaakte groente dat mild of heet kan zijn.
Hummus	Verspreid 2 - 3 eetlepels van deze kippenerwtenpuree over de wafel.
Zoete chilisaus	
Pimentokaas	
Bierkaas	
Eiersalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel eiersalade toe.

Topping	Opmerkingen
Waterkers-sandwich	Snij een hardgekookt ei in schijfjes, voeg wat waterkers en een klein beetje mayonaise toe.
Chili	Lepel wat overgebleven chili op een wafel en voeg wat kaas toe.
Gekruimelde blauwe kaas	
Komkommer	Snij enkele verse komkommers in schijfjes en leg op de wafel.
Gemarineerde zongedroogde tomaten	Hak enkele zongedroogde, in olie gemarineerde tomaten in stukjes en verspreid over de wafel.
Gemarineerde artisjokken	Hak enkele in olie gemarineerde artisjokken in stukjes en verspreid over de wafel.
Vleessaus	Lepel wat overgebleven vleessaus over de wafel.
Thanksgiving leftovers	Gesneden kalkoen, aardappelpuree, vulling en jus.
Gearomatiseerde boter	
BLT	Knapperige spek, sla, tomaten en een klein beetje mayonaise.
Sloppy Joes	Lepel wat Sloopy Joes vulling over de wafel.
Cesar salad	
Gerookte vis	Verspreid 2 - 3 eetlepels gerookte vis over de wafel.
Knoflookkaas	
Geitenkaas en gedroogde veenbessen	Besprenkel de wafel met de ingrediënten en druppel er vervolgens een klein beetje olijfolie op.
Rosbief en jus	Voeg gesneden rosbeef met jus toe aan de wafel.
Pico de Gallo en guacamole	Een lepel van beide met enkele sprietjes koriander op de wafel.
Monte Cristo	Mayonaise, mosterd en plakjes ham met daarop Gruyèrekaas en plaats on de oven totdat de kaas is gesmolten.