

Rezepte Waffel maker Waffeisen Model 99259





Inhaltsverzeichnis

Rezepte zur Herstellung von Waffel.....	3
Neutrale Waffel	3
Zitronen-Waffel	3
Vollkornwaffeln	4
Schokoladenwaffeln	5
Pancetta-Zimt-Waffeln	6
Kürbiswaffeln mit Ahornsirup, Walnüssen, Äpfeln	7
Süßkartoffelwaffeln.....	8

Rezepte zur Herstellung von Waffeln

Es gibt zwei Möglichkeiten, um einfache Waffel vorzubereiten; eine einfache Weise und eine umfassendere Weise. Beide werden nachfolgend beschrieben.

Fertige Backmischung

Sie können eine fertige Backmischung aus dem Supermarkt für die Zubereitung der Waffel verwenden, wie neutralen Kuchenteig, Schokolade-Kuchen-Mischung, Vanille-Kuchen-Mischung, Muffin- Mischung usw. Der Teig sollte entsprechend der Beschreibung auf der Verpackung hergestellt werden. Danach geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel und füllen Sie jede Form mit etwas Teig. Füllen Sie nicht zu viel hinein. Der Teig wird während des Backens aufgehen! Eine allgemeine Richtlinie, die befolgt werden könnte, ist 3 bis 5 Minuten Zubereitungszeit pro Waffel-Charge. Wie bereits erwähnt, können Sie mit einem Zahnstocher oder Spieß den Fortschritt der Waffel überprüfen.

Selbstgemachter Kuchenteig

Es gibt mehrere Optionen zur Zubereitung Ihrer eigenen einfachen Waffeln.

Neutrale Waffeln

Zutaten

- 190 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 120 Gramm Butter
- 225 Gramm Zucker
- 1 kleine Tüte Vanillezucker
- 2 Eier
- 225 ml Milch

Geben Sie die Butter und den Zucker in eine Schüssel und schlagen Sie die Zutaten mit einem Mixer hell und cremig. Geben Sie die Eier und den Vanillezucker zu und rühren Sie weiter. Danach fügen Sie das Mehl, das Backpulver, das Salz und die Milch zu. Mischen Sie alles gut mit dem Mixer. Füllen Sie jede Form mit etwa 1 Esslöffel Teig. Backen Sie die Waffel für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Waffel zu überprüfen.

Zitronen-Waffeln

Zutaten

- 60 Gramm weiche Butter
- 110 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Zitronenschale
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Zitronenextrakt
- 95 Gramm Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Backnatron
- Prise Salz

- 3 Esslöffel Milch
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Geben Sie die Butter und den Zucker in eine Schüssel und rühren Sie die Zutaten mit einem Mixer hell und cremig. Fügen Sie die Zitronenschale, die Eier und den Vanillezucker zu und rühren Sie weiter. Danach fügen Sie das Mehl, das Backpulver, Backnatron, Salz, Milch und Zitronensaft hinzu. Mischen Sie die Zutaten gut mit dem Mixer, bis es glatt ist. Füllen Sie jede Form mit etwa 1 Esslöffel Teig. Backen Sie die Waffel für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Waffel zu überprüfen.

Vollkornwaffeln

- 175 g Mehl
- 100 g Haferflocken
- 40 g gut verpackter hellbrauner Zucker
- 2 EL Weizenkeime
- 4 TL Backpulver
- 1 TL Zimt, gemahlen
- Prise feines Salz
- 2 große Eier
- 375 ml Milch
- 55 g Butter, ungesalzen und geschmolzen
- 65 ml Erdnuss- oder Walnussöl
- Ahornsirup

Erhitzen Sie das Waffeleisen.

Vermischen Sie das Mehl mit Haferflocken, Zucker, Weizenkeimen, Backpulver, Zimt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel. Schlagen Sie die Eier in einer anderen mittelgroßen Schüssel leicht auf und fügen Sie dann Milch, Butter und Öl hinzu.

Rühren Sie die nassen Zutaten mit einem Holzlöffel oder Schneebesen vorsichtig unter die trockenen Zutaten, bis ein Teig entsteht. Rühren Sie nicht zu lange. Ein etwas klumpiger Teig ist durchaus in Ordnung.

Geben Sie 85 bis 125 ml Teig für eine Waffel auf das Gerät und backen Sie diese 3 bis 5 Minuten, bis die Außenseite knusprig und die Innenseite durchgebacken ist. Backen Sie den restlichen Teig. (Die Backdauer ist abhängig von der Größe und der Breite des Waffeleisens). Servieren Sie die Waffeln noch warm mit Ahornsirup.

Schokoladenwaffeln

- 200 g Mehl
- 50 g Zucker
- 45 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- ½ TL Natron
- 3 Eier, geschlagen
- 60 g geschmolzene Butter, ungesalzen, leicht abgekühlt
- 1 TL Vanilleessenz
- 450 ml Buttermilch, Raumtemperatur
- 125 g Schokoladenchips
- Sprüh-Speiseöl für das Waffeleisen

Erhitzen Sie das Waffeleisen.

Vermischen Sie Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Natron in einer mittelgroßen Schüssel. Vermischen Sie in einer anderen Schüssel Eier, Butter und Vanille und geben Sie dann die Buttermilch hinzu.

Rühren Sie die nassen Zutaten unter die trockenen Zutaten und fügen Sie dann die Schokoladenchips hinzu. Gut verrühren. Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.

Schöpfen Sie die erforderliche Menge Waffelteig auf die Mitte des Waffeleisens. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Waffel, bis diese auf beiden Seiten knusprig ist und sich leicht vom Waffeleisen herunternehmen lässt. Servieren Sie die Waffeln umgehend oder halten Sie diese im Ofen bei 200 Grad / Stufe 6 (Gas) warm.

Pancetta-Zimt-Waffeln

- 80 g gehackte Walnüsse
- 1 EL Speiseöl plus 80 ml, und zusätzliches Öl zum Einschmieren des Waffeleisens
- 3 Scheiben Pancetta (125 g), ungefähr ½ cm dick, in ½ cm Würfel geschnitten
- 420 g Waffel-Backmischung (oder eigenes Rezept)
- 2 Eier
- 360 ml Wasser
- ½ TL Zimt, gemahlen
- ½ TL Salz
- 120 ml Ahornsirup

Erhitzen Sie den Backofen auf 180 Grad / Stufe 6 (Gas). Verteilen Sie die Walnüsse gleichmäßig auf einem Backblech und rösten Sie die Nüsse dann 10 bis 12 Minuten. Anschließend zum Abkühlen zur Seite stellen.

Erhitzen und fetten Sie das Waffeleisen.

Erhitzen Sie das Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Wärme. Geben Sie den Pancetta hinzu und braten Sie ihn ca. 3 bis 5 Minuten, bis dieser braun und knusprig ist. Geben Sie den Pancetta zum Abkühlen auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Backblech.

Vermischen Sie Waffel-Backmischung, Eier, Speiseöl, Wasser, Zimt und Salz in einer großen Mixschüssel und rühren Sie mit dem Schneebesen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Rühren Sie den Pancetta unter. Geben Sie den Teig auf das vorgeheizte Waffeleisen. Backen Sie die Waffeln 3 bis 4 Minuten goldbraun.

Geben Sie die Waffeln auf einen Teller. Streuen bzw. tröpfeln Sie die Walnüsse und den Ahornsirup über die Waffeln. Umgehend servieren.

Kürbiswaffeln mit Ahornsirup, Walnüssen, Äpfeln



Zutaten für die Waffeln:

- 130 g weiches Mehl
- 30 g Weizenkeime
- 65 g Kristallzucker
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Kürbis Gewürz
- ½ TL Muskatnüsse, frisch gemahlen
- ½ TL feines Salz
- 180 ml Milch
- 125 g Kürbisbrei
- 60 g Butter, geschmolzen
- 60 ml Pflanzenfett (ohne Transfett), geschmolzen
- 1 großes Ei
- 1 Eiweiß (großes Ei)

Zutaten für den Belag:

- 30 bis 45 g Butter, ungesalzen
- 2 feste Äpfel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 80 g purer Ahornsirup
- 50 g getoastete Walnüsse

Für die Waffeln:

Erhitzen Sie das Waffeleisen bei mittlerer Einstellung.

Vermischen Sie Mehl, Weizenkeime, Zucker, Backpulver, Gewürz und Salz in einer großen Schüssel.

Schlagen Sie Milch, Kürbis, geschmolzene Butter, geschmolzenes Pflanzenfett, Ei und Eiweiß in einer separaten Schüssel auf. Drücken Sie eine Mulde in die trockenen Zutaten und gießen Sie dort die nassen Zutaten hinein. Vermischen Sie alles zu einem leicht klumpigen Teig.

Verteilen Sie ungefähr 240 ml Teig auf dem Waffeleisen. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Waffel ca. 7 Minuten, bis diese knusprig und goldbraun ist. (Widerstehen Sie der Versuchung, das Waffeleisen zu zeitig zu öffnen. Während des Backens tritt Dampf aus dem Waffeleisen aus. Sobald dieser Dampf nachlässt, sind die Waffeln fertig.) Backen Sie den restlichen Teig. Heiß mit den Äpfeln servieren.

Für den Belag:

Schmelzen Sie die Butter bei mittlerer Wärme in einer Pfanne. Geben Sie die Äpfel hinzu und kochen Sie die Äpfel ca. 4 Minuten, bis diese leicht bräunlich und knusprig sind. Fügen Sie den Ahornsirup und die Walnüsse hinzu. Schwenken Sie die Pfanne, um die Äpfel und Walnüsse mit der Mischung zu überziehen.

Süßkartoffelwaffeln



Zutaten

- 350 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
- 250 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- ½ TL Salz
- 6 Eiweiß, Raumtemperatur
- 240 ml Milch
- 55 g gut verpackter hellbrauner Zucker
- 60 g Butter, geschmolzen
- 1 EL Orangenschale, geraspelt
- Sprüh-Speiseöl, für das Waffeleisen

Geben Sie die gewürfelten Süßkartoffeln in einen Dampfkorb. Setzen Sie den Korb in einen großen Topf mit kochendem Wasser. Lassen Sie zwischen dem Korb und dem Wasser maximal 5 cm Platz. Dämpfen Sie die Kartoffeln 20 Minuten oder bis diese weich sind (Gabelprobe). Zerstampfen Sie die Kartoffeln und stellen Sie diese dann zur Seite.

Vermischen Sie Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel; anschließend zur Seite stellen.

Vermischen Sie in einer anderen Schüssel Süßkartoffeln, Milch, braunen Zucker, Butter und Orangenschale. Mischen Sie diesen Süßkartoffelbrei dann unter die Mehlmischung; gut verrühren.

Schlagen Sie die Eiweiße steif. Heben Sie das Eiweiß schrittweise (jeweils ein Drittel) unter den Teig. Der Teig wird sehr dick. Geben Sie 2 Kellen Teig auf das vorgeheizte, eingefettete Waffeleisen und backen Sie die Waffeln ungefähr 5 bis 6 Minuten leicht goldbraun.

Umgehend servieren.