

REZEPTEN FÜR BUBBEL-WAFFELN

REZEPT 1

Zutaten

- 1 Tasse Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 EL Tapiokastärke
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 2 große Eier
- 2/3 Tasse weißer Kristallzucker
- 2 EL Kondensmilch
- 150 ml Wasser
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 TL Vanille-extrakt

Zubereitung

1. Mixen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel, bis nur noch sehr kleine Klümpchen übrig bleiben. Lassen Sie den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
2. Lesen Sie in den entsprechenden Anweisungen von das Waffeleisen. Heizen Sie jede Hälfte der Waffelpfannen mit mittlerer Hitze, bis sie jeweils heiß ist (ungefähr 1 - 2 Minuten).
3. Pinseln Sie jede Pfanne mit Pflanzenöl oder Butter ein. Stellen Sie mittlere Hitze ein.
4. Gießen Sie eine 3/4 Tasse des Teigs in die Mitte der Waffeleisen und wenden Sie dann sofort das Eisen. Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Pfanne wirklich zusammenhalten, damit kein Teig auslaufen kann. Zwei Minuten backen lassen, dann wenden und weitere 2 Minuten backen. Die Bubble Waffeln benötigen nun auf beiden Seiten jeweils einen weiteren Backvorgang. Die benötigte Zeit kann je nach Ofen variieren. (Möglicherweise ist Ihre erste Waffel blassgelb und nicht gleichmäßig gebacken. Wie bei einem ersten Pfannkuchen auch, können Sie diese Waffel wegwerfen. Die Folgenden sollten leicht bräunlich sein, wenn sie fertig sind.)
5. Entfernen Sie die Seite der Pfanne, an der die fertige Waffel klebt und halten Sie sie mit der Waffel nach unten über einen Teller. Lösen Sie die Waffel mit einem Stäbchen oder einem Löffel vorsichtig von der Pfanne, indem Sie an der obersten Kante anfangen und die Schwerkraft nutzen. Während sie sich löst, beginnt sie sich zu rollen und sie sollten sie im Ganzen lösen können (außer bei der ersten Waffel).
6. Wiederholen Sie alles für den restlichen Teig (zuerst die Pfannen mit Öl auspinseln) und servieren Sie die Waffeln sofort.

REZEPT 2

Zutaten

(ergibt ungefähr 2 Bubble waffeln)

- 1 Tasse Kuchenmehl
- 1/2 Tasse Biorohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Öl
- 2 große Eier
- 1/3 Tasse Wasser
- 1 Schuss Vanille-extrakt

REZEPT 3

Zutaten

- 6 steifgeschlagene Eiweiß
- 3 Eigelb
- 3/4 Tasse Kristallzucker
- 6 TL geschmolzene Butter
- 1 TL Vanille
- 3/4 Tasse Milch
- 1/2 TL Zimt
- 1/8 TL Salz
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1 1/4 Tasse Kuchenmehl

Zubereitung

1. Schlagen Sie die 6 Eiweiß mit dem Mixer bei hoher Geschwindigkeit zu sehr festem Schnee steif. Stellen Sie das Eiweiß zur Seite.
2. Mixen Sie in einer großen Schüssel Eigelb, Zucker, Butter, Vanille und Milch zusammen, bis sich eine geschmeidige Masse ergibt. Heben Sie Zimt, Salz und Backpulver unter, bis alles gut vermischt ist. Fügen Sie zum Schluss das Mehl hinzu und verrühren Sie alles, bis keine Klümpchen mehr übrig bleiben.
3. Füllen Sie die Hälfte des Eiweißes in diese Mischung und rühren Sie alles gut um, fügen Sie dann das restliche Eiweiß vorsichtig hinzu.
4. Heizen Sie das Waffeleisen vor. Geben Sie eine knappe Tasse von dem Teig auf das Waffeleisen und verstreichen Sie den Teig so, dass das Waffeleisen vollständig bedeckt ist. Schließen Sie den Deckel des Waffeleisens und lassen Sie alles 5 Minuten backen. Entfernen Sie die Waffel aus dem Waffeleisen, wenn sie leicht gebräunt ist. Je länger Sie die Waffel backen, desto knuspriger wird sie.

Topping-Rezepten für Bubble-Waffeln

Waffeln können süß oder herzhaft sein. Wenn sie richtig gebacken wurden, haben sie eine knusprige Kruste und sind innen locker-leicht. Das Tolle an den Bubble-Waffeln sind ihre Luftbläschen, ideal für alle nur erdenklichen köstlichen Toppings.

Es gibt viele beliebte Toppings, beispielsweise Sirup. Aber auch andere Toppings, von denen man das erst einmal nicht vermuten würde, schmecken ganz hervorragend.

Hier ist also eine Liste von bekannten und eher unbekanntem Toppings. Einige sind süß, einige herzhaft, einige haben von beidem etwas. Die Liste bietet sicherlich einige Überraschungen, aber alle Toppings schmecken gut.

Jeder Geschmack kann benutzt werden!

Waffeln mit süßen Toppings

Topping	Hinweise
Eis	Einen besonderen Touch erhalten Sie mit etwas geschlagener Sahne und heißer Karamellsoße.
Erdnussbutter	Crunchy oder cremig, geben Sie einen Teelöffel hinzu.
Frisches Obst	Jedes frische in mundgerechte Stücke geschnittene Obst. Geben Sie nach Wunsch geschlagene Sahne hinzu.
Geschlagene Sahne	
Schokoladenstückchen	Streuen Sie sofort nach dem Backen ein paar Stückchen über die Waffel.
Marshmallows	Geben Sie die Marshmallows auf die noch warme Waffel, in Sekunden werden sie weich.
Erdnussbutter und Gelee	
Sirup	
Butter	Geben Sie einen Teelöffel Butter über die Waffel.
Puderzucker	Streuen Sie eine hauchdünne Schicht über die Waffel.
Glasur	Einen Teelöffel nach Wunsch auf der Waffel verteilen.
Erdnussbutter und Banane	Einen oder zwei Teelöffel Erdnussbutter und 1/2 aufgeschnittene Banane auf die Waffel geben.
Honig	Träufeln Sie Honig über die gesamte Waffel.
Zimtzucker	Mischen Sie Zimt und Zucker und streuen Sie die Mischung über die mit Butter bestrichene Waffel.

Topping	Hinweise
Puderzuckerglasur mit Aromastoff	Verrühren Sie den Puderzucker mit etwas Wasser und einem Aromastoff Ihrer Wahl und träufeln Sie die Mischung über die gesamte Waffel.
Kleingeschnittene Schokoriegel	Schneiden Sie Ihren Lieblingsschokoriegel klein und streuen Sie davon etwas über die Waffel.
Ahornbutter	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Pastetenfüllung	Geben Sie zwei oder drei Teelöffel Pastetenfüllung auf die Waffel.
Mandelbutter	Eine gute Alternative für Personen, die Erdnussbutter nicht essen können.
Pudding	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Joghurt	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Nutella	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Lemon Curd	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Marmelade	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Fruchtcoulis	Dieses Fruchtpüree ist ein Zwischending aus Marmelade und Syrup und wird mit frischem Obst hergestellt.
Geschmolzene Süßigkeiten	Tauchen Sie die Waffel in die geschmolzenen Süßigkeiten und warten Sie, bis sich die Masse mit der Waffel verbindet.
Vanillesoße	Gießen Sie zwei bis drei Teelöffel auf die Waffel.
Karamell	Gießen Sie zwei bis drei Teelöffel auf die Waffel.
Früchte-Salsa	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Heiße Schokoladensoße	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Flammierte Bananen	Bereiten Sie die flambierten Bananen entsprechend zu und geben Sie sie auf die Waffel.
Gehackte Nüsse	Streuen Sie gehackte Nüsse auf die getoastete Waffel.
Streusel	Mischen Sie Haferflocken, braunen Zucker und Zimt für ein schnelles Streusel-Topping zusammen.
Früchtekompott	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel des Kompotts auf die Waffel.
S'mores	Streuen Sie Kekskrümel über die Waffel und geben Sie geschmolzene Schokolade sowie geröstete Marshmallows hinzu.
Apfelbutter	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel auf die Waffel.

Waffeln mit herzhaften Toppings

Topping	Hinweise
Pizza	Geben Sie Pizzasauce, Pepperoni und Käse hinzu und legen Sie die Waffel unter den Grill, bis der Käse geschmolzen ist.
Käse	Geben Sie einen Käse Ihrer Wahl hinzu.
Putenfleisch & Käse	Geben Sie eine Scheibe Putenfleisch und Käse hinzu und legen Sie die Waffel unter den Grill, bis der Käse geschmolzen ist.
Brathähnchen	Schneiden Sie etwas Brathähnchen auf und streuen Sie es über die Waffel.
Avocado	Legen Sie dünne Streifen Avocado auf die Waffel.
Rührei	Geben Sie etwas Rührei auf die Waffel.
Tacofleisch	Geben Sie etwas Tacofleisch, Käse, Salat und Tomate auf die Waffel.
Wurst und Paprikaschoten	
Frühstücksspeck und Eier	Legen Sie nach Belieben eine Scheibe Frühstücksspeck und gekochte Eier auf die Waffel.
Salsa	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Frischkäse	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Frischkäse und Räucherlachs	Verteilen Sie ein paar Teelöffel Frischkäse auf der Waffel und geben Sie noch zusätzlich einige Scheiben Räucherlachs und etwas Zwiebel auf den Käse.
Thunfischsalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Thunfischsalat darauf.
Makkaroni & Käse	Geben Sie jeweils einen Löffel Makkaroni und Käse auf die Waffel.
Gedünstete Champignons	Geben Sie in Butter und Knoblauch gedünstete Champignons auf die Waffel.
Bohnenpüree	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel Bohnenpüree auf die Waffel.
Krabbensalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Krabbensalat darauf.
Geflügelsalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Geflügelsalat darauf.
Karamellierte Zwiebeln und Käse	Heben Sie einige der für eine französische Zwiebelsuppe vorgesehenen Zwiebeln auf und versuchen Sie sie einmal auf einer Waffel. Lassen Sie darüber etwas Käse schmelzen.

Topping	Hinweise
Waffel Benedict	Eine Scheibe kanadischer Schinken, ein pochiertes Ei , bedeckt mit Sauce Hollandaise.
Grillfleisch	
Reuben	Thousand-Island-Dressing, Scheiben von Corned Beef, Sauerkraut und etwas Schweizer Käse auf die Waffel geben und unter den Grill legen, bis der Käse Blasen wirft.
Krabbensalat	Ein Salatblatt und einen Klecks Krabbensalat.
Pesto	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Baked Beans	
Gedünsteter Spinat	Dünsten Sie etwas Spinat in ein wenig Butter und fügen Sie einen Spritzer Zitronensaft hinzu.
Dal	Ein typisch indisches Gericht aus Linsen und Gewürzen.
Geschnittene Leber	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel auf die Waffel.
Nacho-Käse	
Pastete	Schmeckt sehr gut mit geschnittener Gewürzgurke.
Marinierter Feta und Oliven	Kleingeschnitten eine perfekte Mischung für ein salziges Topping.
Bruschetta	Schneiden Sie Tomate, Zwiebel, Basilikum und fügen Sie Balsamico hinzu.
Oliventapenade	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel auf die Waffel.
Bechamelsoße	
Honigsenf	
Minz-Chutney	Eine indische Gewürzspeise.
Raita	Indische Joghurtsoße mit Gurken, Knoblauch und anderen Gewürzen.
Mango-Chutney	Ein herzhaft-fruchtiger Aufstrich.
Eingelegte Zwiebeln	
Aioli	
Gerösteter Knoblauch	Rösten Sie eine ganze Knoblauchknolle und verteilen Sie den Knoblauch auf der Waffel.
Giardiniera	Eine Mischung von eingelegten Gemüsen, mild oder scharf gewürzt.

Topping	Hinweise
Hummus	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel dieser pürierten Kichererbsenpaste auf die Waffel.
Süße Chilli-Soße	
Pimento-Käse (Pikanter Käseaufstrich)	
Bierkäseaufstrich	
Eiersalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Eiersalat darauf.
Brunnenkresse-Sandwich	Schneiden Sie ein hartgekochtes Ei auf, geben Sie etwas Brunnenkresse und einen Klecks Mayonnaise hinzu.
Chili	Geben Sie etwas übriggebliebenes Chilli auf eine Waffel und fügen Sie etwas Käse hinzu.
Zerbröselter Blauschimmelkäse	
Gurken	Legen Sie einige Scheiben frische Gurke auf die Waffel.
Marinierte getrocknete Tomaten	Schneiden Sie einige in Öl marinierte getrocknete Tomaten auf und verteilen Sie die Stücke auf der Waffel.
Marinierte Artischocken	Schneiden Sie einige in Öl marinierte Artischocken auf und verteilen Sie die Stücke auf der Waffel.
Fleischsoße	Verteilen Sie übriggebliebene Fleischsoße auf der Waffel.
Reste von Thanksgiving	Geschnittener Truthahn, Kartoffelpüree, Füllung und Bratensoße.
Kräuterbutter	
BLT (Bacon, Lettuce & Tomato)	Knuspriger Frühstücksspeck, Salat, Tomaten und etwas Mayonnaise.
Sloppy Joe	Geben Sie einige Löffel Sloppy-Joe-Füllung (Sloppy Joe: Hackfleischsoße serviert auf einem Brötchen) auf die Waffel.
Cäsarsalat	
Räucherfischaufstrich	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel Räucherfischaufstrich auf die Waffel.
Knoblauchkäseaufstrich	
Ziegenkäse und getrocknete Preiselbeeren	Streuen Sie die Zutaten auf die Waffel und tröpfeln Sie etwas Olivenöl darauf.
Roastbeef und Bratensoße	Geben Sie einige Scheiben Roastbeef und Bratensoße auf die Waffel.

Topping	Hinweise
Pico de Gallo und Guacamole	Jeweils ein Löffel mit ein paar Korianderzweigen auf die Waffel.
Monte Cristo	Mayonnaise, Senf, und Schinkenscheiben mit etwas Gruyère-Käse belegen und unter den Grill legen, bis der Käse geschmolzen ist.