

Waffeln schmecken immer!

Über 40 süsse und herzhafte Rezepte für köstliche Waffeln: Vielseitig zum Frühstück, als Sandwich für den überraschenden Mittagssnack, pikant zum Abendessen oder süss zum Dessert. Sieben abwechslungsreiche Grundrezepte für Teige mit Vollkorn-, Buchweizen- oder Maismehl, mit Buttermilch, auf Sauerteig- oder Hefeteigbasis, Schritt-für-Schritt-Abbildungen, hilfreiche Tricks und Tipps zum sicheren Gelingen.

www.fona.ch

ISBN 978-3-03780-484-1



9 783037 804841

Waffeln

Tara Duggan

FONA

Tara Duggan

Waffeln

Süsse und pikante Rezepte für jede Gelegenheit

FONA



WAFFELN

Süsse und pikante Rezepte
für jede Gelegenheit

von Tara Duggan

FONA

INHALT

- Alles über Waffeln ♦ 7
- Frühstück & Brunch ♦ 17
- Lunch & Abendessen ♦ 47
- Dessert ♦ 71
- Grundrezepte ♦ 91
- Anhang ♦ 94





Alles über Waffeln

Meist denken wir bei Waffeln an Kaffee und Kuchen oder an einen ausgedehnten Brunch. Doch sie schmecken zu jeder Tageszeit – ob süß oder herzhaft, ob zum Frühstück oder als Dessert, als kleiner Snack oder als komplette Mahlzeit.

Jeder, der am Wochenende schlaftrunken morgens in die Küche kommt und den Stecker des Waffeleisens einstöpselt, weiß um den Zauber von herrlichem Waffelduft, der die Küche erfüllt und selbst Langschläfer aus dem Bett lockt. Ihre spezielle Form macht Waffeln ideal zum Belegen: frische Beeren, die sich in die Waben schmiegen, zusammen mit Butter, Schlagsahne/-rahm und Ahornsirup oder Fruchtsirup und -sauce, die langsam die Kruste aufweichen. Aber damit fängt das Vergnügen erst an und es gibt unzählige Möglichkeiten für Topping bzw. Garnitur oder Belag und Füllung, denn Waffeln lassen sich wunderbar variieren.

Probieren Sie Waffeln doch einmal zum Abendessen oder als kleinen Imbiss für zwischendurch, z. B. herzhaft mit geriebenem Käse oder mit frischem Mais. Als verführerisches Dessert können Sie süße Waffeln mit frischer Ananas zu salziger Karamellsauce servieren. Oder verarbeiten Sie Waffeln statt Brot zu einem Sandwich und belegen Sie sie mit Schinken und Käse, perfekt ergänzt mit einer Senfsauce.

Für die Rezepte in diesem Buch werden überwiegend einfache Waffelteige verwendet. Der Buttermilch-Teig eignet sich sowohl morgens für

Frühstückswaffeln mit Brombeersirup als auch am Abend für Waffeln mit Hühnchen und Sauce. Sie können verschiedene Zutaten unter den Waffelteig rühren, etwa Kartoffelpüree für die goldenen Kartoffelwaffeln mit Apfelmus oder feine Zucchini-streifen für die Knusperwaffeln mit Käse. Aus einem Kakaoteig lassen sich köstliche Schokoladenwaffeln backen. Zusammen mit Ahornsirup und Zimt-Muskat-Sahne passen Kürbiswaffeln perfekt zum ausgedehnten Herbst-Brunch oder als Dessert.

Kombinieren Sie Teig und Garnitur ganz nach Lust und Geschmack und verwenden Sie Zutaten, die Sie gerade im Haus haben. Waffeln sind schnell und einfach zubereitet. Sie brauchen nur ein paar Schüsseln, einen Schneebesen oder einen elektrischen Handrührer und ein Waffeleisen, um am Sonntagmorgen ohne große Anstrengung einen Stapel Waffeln zu backen. Die Reste, die natürlich auch eingefroren werden können, ersetzen unter der Woche die schnellen Fertigwaffeln aus der Packung und können im Handumdrehen frisch getoastet werden.



Küchenausstattung

Viel mehr als Waffeleisen, Messbecher und Schneebesen brauchen Sie nicht zum Waffelbacken. Eine Küchenmaschine oder ein elektrischer Handrührer leisten beim Sahneschlagen gute Dienste. Die meisten Waffeleisen haben heute eine Antihaftbeschichtung, einen Temperaturregler und eine Anzeige, die meldet, wann das Waffeleisen heiß und die Waffel fertig ist.

Standard-Waffeleisen Die meisten backen dünne, knusprige, goldgelbe Waffeln. Es gibt Modelle für runde, viereckige oder herzförmige Waffeln. Beschichtete Waffeleisen sind leicht zu reinigen, die fertigen Waffeln lassen sich gut herausnehmen. Achten Sie auf die Gebrauchsanweisung des Herstellers zum Aufheizen und Einfetten. Sobald der Stecker eingesteckt ist, einige Minuten warten, damit sich das Eisen aufheizen kann. Je nach Hersteller sind die Backflächen entweder nur vor dem ersten Gebrauch oder aber bei jedem Backen oder nach jeder Portion einzufetten. Bei den meisten Geräten mit Antihaftbeschichtung entfällt das Fetten (neuere sind auch Teflon-frei). Zum Reinigen den Stecker ziehen, das Eisen abkühlen lassen, die Teigreste abbürsten und das Eisen mit einem sauberen feuchten Schwamm und anschließend mit einem trockenen Tuch säubern.

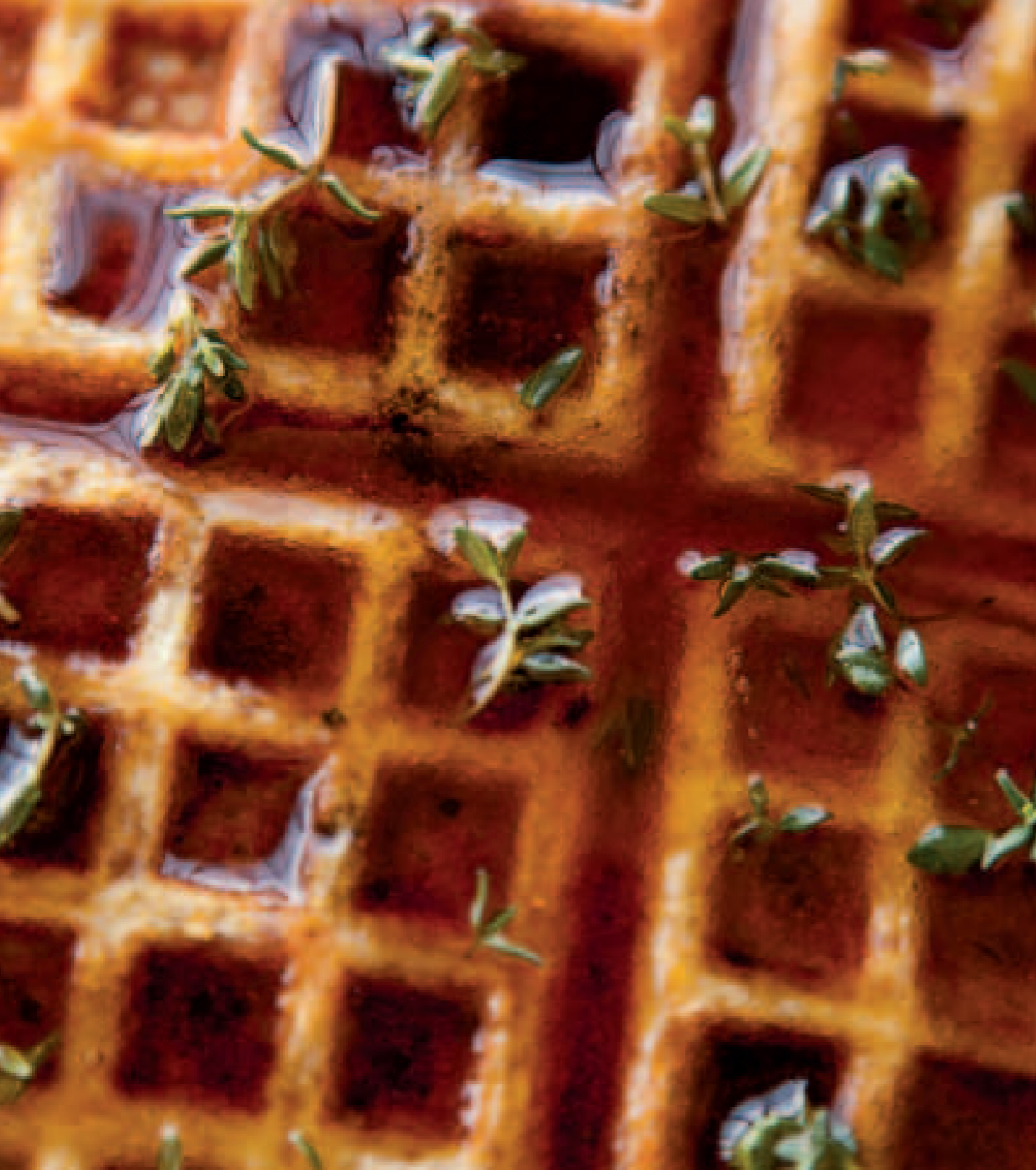
Spezial-Waffeleisen Es sind im Handel auch Waffeleisen erhältlich, die lange Waffelstreifen backen. Diese sind perfekt zum Dippen.

Geräte für *belgische Waffeln* gibt es in rund oder eckig, die Waffeln haben große tiefe Waben und hohe Ränder (nebenstehende Abb. unten rechts). Einige Eisen backen immer nur eine Waffel, andere schaffen vier Waffeln gleichzeitig. Einige haben einen Wendemechanismus, mit dem Sie nach dem Einfüllen des Teigs die Flächen drehen können, sodass die Waffeln gleichmäßiger backen. Auch hier sind beschichtete Modelle zum Herausheben der Waffeln und zum Reinigen am praktischsten.



Es gibt auch Backeisen, die meist aus zwei Teilen zusammengesetzt werden, für die Zubereitung auf dem Herd oder aus Gusseisen für Grill oder Lagerfeuer (Seite 10, oben rechts). Eine besondere Form liefern die mit dem runden Wabenmuster (siehe Abbildung oben rechts), die besonders in Hong-Kongs kleinen Garküchen sehr beliebt sind. Ersatzweise lässt sich dafür auch eine Poffertjes-Pfanne verwenden, die es bei uns manchmal gibt.

Die Backeisen nach Gebrauchsanweisung des Herstellers aufheizen und eventuell mit Öl einpinseln. Den Teig in die Vertiefungen einer Backfläche füllen. Sofort die andere Hälfte auflegen und das Backeisen wenden. Auf der Herdplatte zwei bis drei Minuten auf einer Seite backen, dann wenden und weitere zwei bis drei Minuten backen, bis die Waffel knusprig braun ist. Backeisen öffnen und die Waffel auf einen Teller geben. Waffeln in der Poffertjes-Pfanne oder im Outdoor-Waffeleisen nach Anleitung backen.



FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Belgische Vanille-Waffeln mit Sahne und Erdbeeren ♦ 19

Orangen-Schmand-Waffeln ♦ 20

Klassische Buttermilch-Waffeln mit Brombeersauce ♦ 23

Eierwaffeln nach Hong-Kong-Art ♦ 24

Zitronen-Ricotta-Waffeln mit Blaubeer-Zitronen-Sauce ♦ 27

Zitronen-Mohn-Waffeln ♦ 28

Waffeln mit Nusskruste und Cranberrysauce ♦ 29

Cranberry-Ingwer-Waffeln ♦ 30

Vollkorn-Blaubeer-Waffeln ♦ 33

Haferflocken-Vollkornwaffeln mit Bananen ♦ 34

Joghurt-Waffeln mit Honigcreme ♦ 35

Gewürz-Waffeln mit Ahornsirup-Butter ♦ 36

Arme-Ritter-Waffeln ♦ 39

Kürbis-Waffeln mit Zimt-Muskat-Sahne ♦ 40

Buchweizen-Waffeln mit Räucherlachs und Dill-Schmand ♦ 43

Maismehl-Schinken-Waffeln mit Thymian-Sirup ♦ 44



Bei Rezepten für belgische Waffeln das Eiklar unbedingt separat steif schlagen. So werden die Waffeln schön knusprig und luftig. Verfeinert mit echter Vanille, garniert mit Erdbeeren und Schlagsahne sind sie perfekt für jede Feier.

Belgische Vanille-Waffeln mit Sahne und Erdbeeren

⅓ l Milch
1 Vanillestange
500 g Erdbeeren,
geputzt und halbiert
5 EL Zucker
3 Eier (Größe L),
getrennt
125 g Butter,
zerlassen
280 g Weizenmehl,
Type 405
2 TL Backpulver
¼ TL Salz
¼ l Sahne/Rahm,
steif geschlagen
Puderzucker zum Bestäuben
FÜR 6–10 WAFFELN

Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich am Topfrand Bläschen bilden. Topf vom Herd nehmen. Vanillestange längs aufschlitzen, mit einem kleinen Messer das Mark herauskratzen und in die Milch geben. Vanillestangen hinzufügen und die Milch 30–60 Minuten ziehen lassen.

In einer Schüssel vorbereitete Erdbeeren mit 3 EL Zucker mischen. Unter gelegentlichem Rühren 30–60 Minuten zugedeckt stehen lassen, bis die Beeren weich sind und Saft abgeben.

Waffeleisen für belgische Waffeln aufheizen (s. Seite 11).

Eiweiß drei Minuten schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und in zwei bis drei Minuten zu festem Eischnee schlagen. Vanillestange aus der Milch entfernen und die Milch in eine mittlere Schüssel gießen. Langsam Eigelbe und Butter einrühren.

In einer großen Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz mischen. In die Mitte der trockenen Zutaten eine Vertiefung drücken, die Milch hineingießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Vorsichtig den steifen Eischnee unterheben.

Für jede Waffel mithilfe einer Kelle ca. 125–180 ml Teig ins Waffeleisen füllen. Den Teig gleichmäßig bis zum Rand des Eisens verteilen. Waffeln jeweils in drei bis vier Minuten knusprig braun backen.

Waffeln mit einem Pfannenheber aus dem Waffeleisen nehmen und direkt servieren oder nebeneinander auf ein Backblech legen und zum Warmhalten 20 Minuten bei 95 °C im Backofen belassen.

Mit Erdbeeren und Schlagsahne anrichten, mit Puderzucker bestäuben.



LUNCH & ABENDESSEN

Waffel-Sandwiches mit Erdnussbutter und Konfitüre ♦ 49

Mais-Ziegenkäse-Paprika-Waffel ♦ 50

Spinat-Ricotta-Waffeln mit Pinienkernen ♦ 52

Zucchini-Käse-Waffeln ♦ 53

Sauerteig-Waffel-Sandwiches mit Speck, Salat und Tomate ♦ 55

Maismehl-Waffeln mit Tomaten-Relish ♦ 56

Waffeln mit Huhn und Sauce ♦ 59

Mehrkornwaffeln mit Avocado und Tomaten-Mandel-Pesto ♦ 61

Mini-Waffeln mit Paprika-Aioli ♦ 62

Schinken-Käse-Waffel-Sandwiches mit Senfsauce ♦ 65

Drei-Käse-Waffelstangen ♦ 66

Kartoffelwaffeln mit Apfelmus ♦ 69

Bei diesen pikanten Waffeln trifft der sommerliche Geschmack von Mais und gerösteten Paprikaschoten auf würzig-cremigen Ziegenkäse. Die Waffeln erinnern an eine Quiche. Servieren Sie sie am besten mit Salat oder zu einer Suppe.

Mais-Ziegenkäse-Paprika-Waffel

1 großer frischer Maiskolben,
Blätter und Fäden an
der Spitze entfernt
2 Eier (Größe L)
⅔ l Buttermilch
⅛ l gutes Oliven- oder Rapsöl
200 g Weizenmehl
45 g Maismehl
2 EL Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Natron
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer, frisch gemahlen
1–2 rote Gemüsepaprika/Peperoni
geröstet, geschält, entkernt
und fein gehackt
90 g Ziegenfrischkäse
etwas Ziegenkäse und Pflücksalat
zum Garnieren

FÜR 5–10 WAFFELN

In einem Dampfgarer den Maiskolben in fünf Minuten weich garen. Abkühlen lassen, dann die Körner mit einem langen Messer vom Kolben lösen und in eine kleine Schüssel geben. Über der Schüssel mit der stumpfen Seite des Messers über den Maiskolben kratzen, damit die „Milch“ austritt und kleinere Maiskörner erwischt werden.

Waffeleisen aufheizen (s. Seite 11).

In einer mittleren Schüssel Eier, Buttermilch und Olivenöl verquirlen.

In einer großen Schüssel die Mehle, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Pfeffer mischen. In die Mitte der trockenen Zutaten eine Vertiefung drücken, die Eiermischung hineingießen und zu einem glatten Teig verrühren. Mais, Paprika und zerkrümelten Ziegenkäse einrühren.

Für jede Waffel mithilfe einer Kelle ca. 125–180 ml Teig ins Waffeleisen füllen. Den Teig gleichmäßig bis zum Rand des Eisens verteilen. Waffeln vier bis fünf Minuten knusprig braun backen.

Mit einem Pfannenheber die Waffeln aus dem Waffeleisen nehmen und direkt servieren oder nebeneinander auf ein Backblech legen und zum Warmhalten 20 Minuten bei 95 °C im Backofen belassen.

Nach Belieben mit zerkrümeltem Ziegenkäse bestreuen und mit Pflücksalat bedecken.

TIPP Geröstete Paprikaschoten/Peperoni gibt es auch in Öl eingelegt. Dann vor dem Zerkleinern gut abtropfen lassen.





DESSERT

Waffeln mit salziger Karamellsauce ♦ 73

Schokoladen-Toffee-Waffeln mit Mandeln ♦ 74

Ananas-Waffeln mit Rohrohrzucker ♦ 76

Chocolate-Chips-Waffeln mit Schlagsahne ♦ 77

Schokoladen-Waffelhappen mit Erdnussbuttercreme ♦ 78

Kokos-Reis-Waffeln mit Mango und Limettencreme ♦ 81

Marshmallow-Waffeln ♦ 82

Himbeer-Waffeln mit Zitronensauce ♦ 84

Doppelte Schokowaffeln mit Erdbeersauce ♦ 85

Eis-Waffel-Sandwiches ♦ 87

Bananensplit-Waffeln ♦ 88

In diesem Rezept vereinen sich Schokoladenwaffeln mit cremiger Erdnussbutter. Entweder zum Dippen die Waffeln in Streifen schneiden oder Waffelquadrate zuschneiden, mit der Creme füllen und zu einem Sandwich zusammenlegen.

Schokoladen-Waffelhappen mit Erdnussbuttercreme

Erdnussbuttercreme

100 g cremige Erdnussbutter
(s. Tipp)
60 ml Milch
3 EL Zucker
¼ l Sahne/Rahm

Schokoladen-Waffel-Teig
(Rezept Seite 93)

FÜR 4–8 WAFFELN

Variation für Eierwaffeln

Backeisen für die Herdplatte laut Herstellerangabe aufheizen und fetten. Eine Teigportion (ca. 180 ml pro Waffel) in eine Seite des Eisens geben. Sofort die andere Seite auflegen und das Eisen wenden. Auf der Herdplatte backen. Nach Hälfte der Backzeit das Eisen erneut wenden (s. Seite 11).

Für die Creme Erdnussbutter mit Milch und Zucker in einem kleinen Topf auf geringe bis mittlere Temperatur erwärmen. Unter Rühren ein bis zwei Minuten zu einer glatten Paste verarbeiten, nicht zu lange erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Creme in eine Edelstahl- oder Glasschüssel füllen und fünf bis zehn Minuten lauwarm abkühlen lassen.

Die Sahne vier bis fünf Minuten steif schlagen. Die lauwarme Crememischung vorsichtig unterheben. (Die Erdnussbuttercreme kann bis zu drei Stunden vorher zubereitet werden. Dann in einem gut verschließbaren Behälter kühl stellen und kurz vor dem Servieren vorsichtig umrühren.) Die Sahnecreme in eine Schüssel oder in kleine Förmchen zum Dippen füllen.

Waffeleisen auf mittlere bis hohe Temperatur aufheizen (s. Seite 11). Teig wie auf Seite 93 beschrieben zubereiten.

Für jede Waffel mithilfe einer Kelle ca. 125–180 ml Teig ins Waffeleisen füllen. Den Teig gleichmäßig bis zum Rand des Eisens verteilen. Waffeln jeweils drei bis vier Minuten knusprig braun backen.

Mit einem Pfannenheber die Waffeln aus dem Waffeleisen nehmen und auf einem Kuchengitter eine Minute abkühlen lassen. Mit einem Brotmesser in 2,5 cm breite Streifen schneiden und diese dann für mundgerechten Portionen halbieren. Oder für Sandwiches die Waffeln in Quadrate schneiden.

Mit der Erdnussbuttercreme zum Dippen servieren oder zu kleinen Sandwiches verarbeiten.

TIPP Am besten schmeckt gesalzene, ungesüßte Erdnussbutter.



Impressum

Die englische Originalausgabe erschien 2011 unter dem Titel „Waffles“ bei Weldon Owen Inc. (www.wopublishing.com).

© für die englische Ausgabe: Weldon Owen, San Francisco 2011

© für die deutsche Ausgabe: Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt, 2013
www.haedecke-verlag.de

Printed in China 2013

4 3 2 1 | 2015 2014 2013 2012

Lizenzausgabe für die Schweiz

FONA Verlag AG, CH-5600 Lenzburg, www.fona.ch.

ISBN 978-3-03780-484-1

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die der Übersetzung, der Übertragung durch Bild- und Tonträger, des Vortrags, der fotomechanischen Wiedergabe, der Speicherung und Verbreitung in Datensystemen und der Fotokopie.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Text und Rezepte: Tara Duggan

Fotos: Erin Kunkel mit Ausnahme der Seite 10

(links oben und unten: © Waschbär, www.waschbaer.de;

rechts oben: © skeppshult über www.eisenbams.de)

Food-Styling: Kevin Crafts

Styling: Ethel Brennan

Übersetzung aus dem US-Amerikanischen: Birgit van der Avoort

Redaktion der deutschen Ausgabe: Monika Graff

Satz der deutschen Ausgabe: Crossmedia-Publishing, Magstadt

Umschlagentwurf: Julia Graff, Design & Produktion

Danksagung

Der US-amerikanische Originalverlag dankt folgenden Personen für ihre Unterstützung bei der Realisierung dieses Buches: David Bornfreund, Ken DellaPenta, Jennifer Hale, Rachel Lopez Metzger, Lesli J. Neilson, Karen Seriguchi, Abby Stolfo und Tracy White Tylor.

Die Autorin dankt Jenna Meyer für ihre Unterstützung in der Küche.