

Süße Waffeln (siehe Rezepte Nr. 1–8)

Bei der süßen Geschmacksrichtung können Sie z. B. eine Prise Salz, gemahlene Nelken, gehackte oder geriebene Nüsse und Mandeln dazugeben, oder auch Rosinen, sehr feine Apfelstückchen, Zimt, Cardamom, Anis, Ingwerpulver, Coriander, abgeriebene Zitronenschale bzw. Zitronensaft usw. Mit einem Schuß Alkohol verfeinern Sie jede Waffel. Besonders eignen sich dazu Arrak, Rum und Kirschwasser. Servieren Sie die Waffeln mit Puderzucker oder mit Zucker und Zimt bestreut. Köstlich dazu sind Erdbeeren mit Schlagsahne, heiße Himbeeren oder Sauerkirschen, Johannisbeeren, Apfelmus, Apfelkompott usw.

Pikante Waffeln (siehe Rezepte 9–12)

Bei der pikanten Geschmacksrichtung können Sie folgende Gewürze und Zutaten (stets gut zerkleinert) dazugeben: Schinken roh oder gekocht, Salami, Mandeln, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln, Gurke, Paprikaschoten, Sardellenfilets, Oliven, Kapern, Lachs, Muscheln, Artischockenböden, Champignons, geriebenen Käse (Schweizer, Italiener, milden Holländer), Krabben, frische Tomaten, halbiert und in sehr dünne Scheiben geschnitten. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano, fertige Pizzawürzmischung, Senf, Tomatenmark, Kümmel, Cayennepfeffer, Knoblauch usw. Als Beilage eignen sich z. B. verschiedene Salate, pikant gewürzter Hüttenkäse oder Quark.

Rezepte

1. Haushaltswaffeln (süß)

Zutaten: 250 g Margarine oder Butter, 250 g Zucker oder nach Geschmack weniger, 6 Eigelb, 500 g Mehl mit einem Kaffeelöffel Backpulver, knapp ½ l Milch, angewärmt, Schnee von 6 Eiweiß, etwas geriebene Zitronenschale, 2 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung: Eiweiß schaumig schlagen (1 Eßlöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, das zerlassene Fett langsam unterrühren und das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit lauwarmer Milch dazugeben. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Ergibt ca. 20 Waffeln.

2. Schwäbische Feinwaffeln

Zutaten: 125 g Margarine oder Butter, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eßlöffel Sahne.

Zubereitung: Eiweiß schaumig rühren (1 Eßlöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Butter (Margarine) schaumig rühren. Eigelb mit Vanillezucker dazurühren. Abwechselnd das gesiebte Mehl und die Sahne untermengen. Zum Schluß den steifen Eischnee vorsichtig unterziehen. Ergibt ca. 8 Waffeln.

3. Apfelwaffeln (besonders zu empfehlen)

Zutaten: 250 g Margarine oder Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, gut ½ l Milch, lauwarm, 300 g Äpfel, geschält und feinkwürfelig geschnitten, 50 g Mandeln oder Nüsse, gerieben, ½ Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Die kleingewürfelten Äpfel mit Zimt, Zucker, Rum und den gemahlten Nüssen vermischen und etwas durchziehen lassen. Fett schaumig rühren und geriebene Zitronenschale sowie Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit lauwarmer Milch einrühren. Das Apfel-Nuß-Gemisch vorsichtig unter den Teig heben. Die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

4. Mandelwaffeln

Zutaten: 200 g Margarine oder Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 125 g geschälte, feingeriebene Mandeln, 350 g Mehl mit 1 Teelöffel Backpulver, gut ½ l Milch, lauwarm, 2 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Eiweiß schaumig schlagen (1 Eßlöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, das zerlaufene Fett langsam dazugeben. Das gesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch abwechselnd dazurühren. Zuletzt die Mandeln und den Eischnee unterziehen. Diese Waffeln sollten möglichst einen Tag lang in einem gutgeschlossenen Behälter (Blechdose) aufbewahrt werden, damit sich der Mandelgeschmack voll entfalten kann. Ergibt ca. 10 Waffeln.

5. Quarkwaffeln

Zutaten: 100 g Butter, 125 g Quark, abgetropft, 40 g Zucker, ½ abgeriebene Zitronenschale, 150 g Mehl, knapp ¼ l Milch, 4 Eier.

Zubereitung: Eiweiß schaumig schlagen (1 Eßlöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Eigelb und Zucker schaumig rühren. Quark, Butter und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Mehl

und Milch (lauwarm) abwechselnd dazurühren. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Ergibt ca. 12 Waffeln.

6. Sandwaffeln

Zutaten: 250 g Margarine oder Butter, 150 g Mehl und 100 g Mondamin, 4 Eier, 150 – 200 g Zucker, 1 kl. Glas Schwarzwälder Kirschwasser oder Weinbrand. Je nach Geschmack Anis, Zitrone, Ingwerpulver oder Coriander.

Zubereitung: Margarine oder Butter weich, aber nicht heiß werden lassen. Zucker und Eier schaumig schlagen und das zerlassene Fett langsam dazurühren. Durch ein feines Sieb nach und nach das mit dem Mondamin vermischte Mehl dazugeben. Zuletzt Schwarzwälder Kirschwasser oder Weinbrand einrühren. Appetitlich – mit Puderzucker bestreut – servieren. Ergibt ca. 8 Waffeln.

7. Sahnwaffeln

Zutaten: ½ l süße Sahne, 8 Eier, eine Prise Salz, 125 g Butter, 200 g Mehl, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: wie Schwäbische Feinwaffeln. Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren. Ergibt 20 Waffeln.

8. Hefewaffeln

Zutaten: 150 g Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, 75 g Mehl, 25 g Hefe, ½ l saure Sahne.

Zubereitung: Hefe, ca. 75 ccm lauwarmes Wasser, 1 Eßlöffel Mehl und etwas Zucker zu einem Brei anrühren und aufgehen lassen. Alle Zutaten zu einem leichten Hefeteig verarbeiten und wieder gehen lassen. Dann backen wie bei den anderen Waffeln. Diese Waffeln serviert man heiß, mit Zucker und Zimt bestreut. Ergibt ca. 14 Waffeln.

9. Pizzawaffeln

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 150 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, knapp ½ l lauwarmes Wasser, 100 g gekochter Schinken, in feine Streifen geschnitten, 2 Äpfel, fein gewürfelt, 50 g Walnuß- oder Haselnußkerne, fein gerieben, 1 Eßlöffel Tomatenmark, Pfeffer, Salz, 2 Eßlöffel fertige Pizzawürzmischung.

Zubereitung: Das Fett sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und das lauwarme Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen und mit Tomatenmark, Pfeffer,

Salz und Pizzawürzmischung würzen. Den Teig sofort backen. Abwandlung mit beliebigen Zutaten möglich, z. B. Champignons und Käse, Oliven, Gurken etc. Ergibt ca. 10 Waffeln.

10. Schinkenwaffeln (besonders zu empfehlen)

Zutaten: 150 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, knapp ½ l lauwarmes Wasser, 125 g Schinken, roh, gewürfelt, 1 – 2 Gewürzgurken, fein geschnitten, 2 – 3 Sardellenfilets, zerpfückt, 1 Zwiebel, gewürfelt, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker, Pfeffer nach Belieben, Oregano, 1 Teelöffel Zitronensaft.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln. Abwandlung: Kapern, Oliven, Salami. Ergibt ca. 8 Waffeln.

11. Käsewaffeln I

Zutaten: 200 g Butter oder Margarine, 4 Eier, ½ Teelöffel Salz, 100 g Mehl, 100 g Mondamin, knapp ½ Teelöffel Backpulver, ½ l lauwarmes Wasser, 2 Eßlöffel Parmesar (nach Geschmack mehr), Paprika.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln. Abwandlung: frische Tomaten, halbiert und in feine Scheiben geschnitten, Zwiebeln, Paprikaschoten, Schinken, Champignons, usw. Ergibt ca. 8 Waffeln.

12. Käsewaffeln II (besonders zu empfehlen)

Zutaten: 160 g Butter, 4 Eier, 50 g Tilsiter, fein gewürfelt, 50 g Parmesan, 100 g Mehl, 4 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Backpulver, etwas Salz.

Zubereitung: Butter und Eigelb schaumig rühren, Käse, Milch (erwärmt) und das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Ergibt ca. 8 Waffeln.