

ANNE-KATRIN WEBER

WAFFELN

Als ob immer Sonntag wäre

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Die Backzutaten

- 4 Die Grundteige
- 5 Waffeleisen – eine kleine Übersicht
- 6 Grundrezept: Süße Waffeln
- 7 Ein Teig – viele Genüsse
- 64 Waffeltorte

Umschlagklappe hinten:

Vorrat für Süßschnäbel und Naschkatzen
Unwiderstehliches Resteessen

8 SÜSSE WAFFELN

- 10 Sacherwaffeln mit Kirschen
- 12 Crème-fraîche-Waffeln
- 12 Hirsewaffeln
- 13 Lebkuchenwaffeln
- 13 Glühweinwaffeln
- 14 Espresso-Pinienkern-Waffeln
- 15 Apfel-Zimt-Waffeln
- 16 Brandteigwaffeln mit Beerengrütze
- 18 Marzipanwaffeln mit Cassisbirnen
- 20 Feigenwaffeln

- 20 Mohnwaffeln
- 21 Schokowaffeln
- 21 Haselnusswaffeln
- 22 Holländische Sirupwaffeln
- 24 Eiswaffeln
- 26 Schokoladen-Sahne-Hippen

28 HERZHAFT E WAFFELN

- 30 Buchweizenwaffeln mit Räucherlachs
- 32 Speck-Waffeln mit Kräuterbutter
- 33 Zucchiniwaffeln
- 34 Sauerteigwaffeln mit roter Mousse
- 36 Tomato-Mozzarella-Waffeln
- 37 Bärlauchwaffeln
- 37 Spinatwaffeln
- 38 Polentawaffeln mit Fenchelcreme
- 40 Olivenwaffeln
- 40 Käsewaffeln
- 41 Steinpilzwaffeln
- 41 Dinkelwaffeln
- 42 Kartoffelwaffeln mit Schinkencreme
- 43 Kürbiswaffeln mit Rucoladip

44 PFANNKUCHEN, CRÊPES & CO

- 46 Topfenpalatschinken
- 48 Hefepfannkuchen
- 49 Blueberry Pancakes
- 49 Zwetschgenpfannkuchen
- 51 Topfen-Grieß-Schmarrn

- 52 Schmandpfannkuchen
- 54 Speckpfannkuchen mit Birne
- 56 Blini mit Forellenkaviar
- 57 Crêpe-Räucherlachs-Röllchen
- 58 Crespelle mit Ricotta-Füllung

- 60 Register
- 62 Impressum



SACHERWAFFELN MIT KIRSCHEN

Auch wenn diese Waffeln noch so verführerisch duften: gönnen Sie ihnen einen Moment auf dem Kuchengitter, dann werden Sie mit extraknuspriger Kruste belohnt!

Für Kompott und Vanillesahne:

- 1 Glas Schattenmorellen (720 ml)
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 2 EL Zucker
- 1 gehäufte EL Speisestärke
- 250 g Sahne

Für die Waffeln:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g Speisestärke
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimtpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Rum (nach Belieben)
- Fett fürs Waffeleisen

Fruchtige Verführung

- Für 8 Waffeln |
- 1 Std. 15 Min. Zubereitung
- Pro Stück ca. 510 kcal,
- 6 g EW, 33 g F, 44 g KH

1 Für das Kirschkompott die Kirschen auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Kirschsafte, Vanilleschote, die Hälfte des Vanillemarks, Zimt und 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und in den kochenden Kirschsafte einrühren. Einmal aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt, dann den Topf vom Herd ziehen und die Kirschen unterrühren. Abkühlen lassen.

2 Für die Waffeln Butter, Zucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver und Zimt sieben, Haselnüsse dazugeben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Nach Belieben den Rum unterrühren.

3 Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.

4 Zimtstange und Vanilleschote aus dem Kirschkompott herausnehmen. Sahne mit 1 EL Zucker und übrigem Vanillemark halbsteif schlagen. Die Waffeln mit Kompott und Vanillesahne anrichten.

TIPP

Zu diesen verführerisch duftenden Waffeln schmeckt mir zum Beispiel auch selbst gemachtes Aprikosenkompott oder eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis besonders gut.



SAUERTEIGWAFFELN MIT ROTER MOUSSE

Schon pur sind diese leicht säuerlich schmeckenden Waffeln ein Gedicht. Die Kombination mit der leuchtend roten Mousse lässt sie aber so richtig zur Hochform auflaufen.



Für die Mousse:

Salz
400 g Rote Bete
5 Blatt weiße Gelatine
150 g Naturjoghurt
2 EL Aceto balsamico
100 ml Gemüsefond (Glas)
1 EL Zitronensaft
Pfeffer
200 g Sahne
einige Blättchen Brunnenkresse oder ½ Kästchen Kresse zum Anrichten

Für die Waffeln:

150 g Roggenmehl (Type 1150)
150 g Weizenvollkornmehl
½ Würfel Hefe
1 Prise Zucker
1 Beutel Natursauerteig (75 g)
3 Eier (Größe M)
120 g weiche Butter
60 g Sonnenblumenkerne
Fett fürs Waffeleisen

Gästefein

Für 8 Waffeln |
4 Std. Kühlen |
1 Std. Ruhen |
1 Std. 30 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 455 kcal,
13 g EW, 29 g F, 36 g KH

1 Für die Mousse in einem weiten Kochtopf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Roten Beten darin in 50–60 Min. bei milder Hitze zugedeckt weich kochen. Die Roten Beten abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Roten Beten klein schneiden und mit Joghurt, Essig und Fond fein pürieren. Gelatine und Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. 2 EL Rote-Bete-Püree unterrühren, dann diese Mischung unter das übrige Rote-Bete-Püree mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. 20–30 Min. kalt stellen, bis das Püree leicht andickt. Die Sahne steif schlagen und behutsam unter das Rote-Bete-Püree heben. Die muss abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen.

2 Für die Waffeln beide Mehlsorten in einer Schüssel miteinander vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinkrümeln. Mit 100 ml lauwarmem Wasser, Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Sauerteig, Eier, Butter in Flöckchen, 1 TL Salz, Sonnenblumenkerne und ½ l lauwarmes Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts gut unterrühren. Den Teig abgedeckt weitere 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

4 Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 gehäufte EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprighellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren. Zum Anrichten der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen. Waffeln mit der Mousse anrichten und mit Brunnen- oder Gartenkresse garnieren.



TOPFEN-GRIESS-SCHMARRN

Quark und saure Sahne geben fein-säuerliches Aroma, der Grieß bringt leichten Biss – eine schmackhafte Variante, die bei Kaiserschmarrn-Fans für Abwechslung sorgt.

3 Eier (Größe M)
250 g Quark (20 % Fett)
125 g saure Sahne
60 g Weichweizengrieß
1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker
40 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL Zitronensaft
75 g Weizenmehl (Type 405)
4 EL Butter zum Braten
2 EL Puderzucker
zum Bestreuen

Süßes Schmankerl

Für 4 Portionen |
30 Min. Ruhen |
35 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 450 kcal,
17 g EW, 23 g F, 44 g KH

- 1 Die Eier trennen. Eigelbe, Quark, saure Sahne, Grieß und Vanillezucker verrühren. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.
- 2 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eiweiße mit Zucker, Salz und Zitronensaft dick-cremig schlagen. Den fertigen Eischnee auf die Quarkmasse geben, das Mehl daraufsieben und locker unterheben.
- 3 In einer weiten Pfanne 1 EL Butter aufschäumen lassen. Die Hälfte der Masse hineingeben. Bei mittlerer Hitze 2 Min. backen. Die Pfanne in den Backofen (unten) schieben und den Schmarrn 5 Min. backen. Die Pfanne herausnehmen, den Schmarrn auf einen großen flachen Teller gleiten lassen und mit Hilfe des Tellers den Schmarrn umgedreht wieder in die Pfanne gleiten lassen.
- 4 Den Schmarrn auf der zweiten Seite auf dem Herd in 1–2 Min. goldbraun backen, dabei mit zwei Gabeln in Stücke reißen. 1 EL Butter hinzufügen und schmelzen lassen, den Schmarrn mit 1 EL Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Den fertigen Schmarrn in eine ofenfeste Form geben und im Backofen warm halten. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren.

UND DAZU?

KARAMELLQUITTEN

500 g Quitten waschen, den Flaum abreiben, die Quitten vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Quitten darin 3–4 Min. anbraten, dann mit 2 EL Honig kurz karamellisieren. ¼ l Apfelsaft und 1 Zimtstange dazugeben, aufkochen und ca. 8 Min. offen köcheln lassen.





SÜSSE KINDHEITSERINNERUNGEN

Wenn der Duft von Waffeln oder Pfannkuchen durch die Küche weht, dann fühlt es sich wie Sonntag an. Denn Sacherwaffeln mit Kirschen, Topfenpalatschinken oder Käsewaffeln sind immer etwas Besonderes – und schnell gemacht! Wenn sie golden auf dem Teller liegen, ist das Glück perfekt. Auch, wenn eigentlich erst Mittwoch ist ...

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Süß und pikant: Waffeln, Pfannkuchen und Crêpes



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-3433-2



9 783833 834332



PEFC
PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]

€ 8,30 [A]

www.gu.de

G|U