

Waffel-Variationen

Grundteig für süße Waffeln (für ca. 8 Stück):

- 100 g Butter
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Die flüssige und lauwarme Butter sowie Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen. Die Masse schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver vermengen. Jetzt abwechselnd die Mehl-Backpulvermischung und die Milch unterrühren. Ein Waffeleisen erhitzen und die Innenflächen mit Butter ausstreichen. Den Teig hineingeben und die Waffeln ausbacken.

Zutaten für Schoko-Waffeln:

- 2 EL Kakaopulver
- 2,5 EL Milch
- 50 g Zartbitter- oder Vollmilkschokolade

Kakao und Milch in eine Schüssel geben und kräftig verrühren. Die Masse zum Teig geben. Die Schokolade fein hacken und unterrühren. Den Teig im Waffeleisen ausbacken. Dazu eingelegte Kirschen und Schlagsahne servieren.

Zutaten für fruchtige Waffeln:

- 1 Apfel
- 1 Bio-Mandarine

Den Apfel grob reiben. Die Mandarine gut abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Beide Zutaten zum Teig geben. Die Waffeln ausbacken. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zutaten für Nusswaffeln:

- 50 g gemahlene und geröstete Haselnüsse
- alternativ: Mandeln
- 1 TL Zimt
- 100 ml Milch

Gemahlene Nüsse und Zimt in den Teig rühren. Etwas Milch dazugeben, da der Teig durch das Nussmehl Feuchtigkeit zieht und zu zäh werden könnte. Im Waffeleisen ausbacken. Mit gerösteten und gehackten Haselnüssen bestreuen und mit Ahornsirup beträufeln.

Zutaten für herzhaftere Waffeln (für ca. 8 Stück):

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 0,5 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 3 Eier
- 200 ml Milch

- 100 g geschmolzene Butter
- 1 TL Salz
- 3,5 EL Sprudelwasser
- 100 g geriebener alter Gouda oder Parmesan
- 50 g Schinken- oder Speckwürfel
- 2 EL gehackte frische Kräuter

Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer großen Schüssel vermengen. Eier, Milch und geschmolzene Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Sprudelwasser zuletzt unterheben, damit der Teig luftig bleibt. Den Käse reiben und mit den Schinkenwürfeln zum Teig geben. Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Thymian) hacken und einrühren. Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Den Teig portionsweise hineingeben und goldbraun ausbacken. Mit Kräuterquark oder einem Salat servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 29.11.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen