



Waffeln

Grundrezept

Waffeln sind unglaublich vielseitig: Klassisch mit warmem Kompott und Puderzucker, mit Schokolade und Schlagsahne, im Sommer mit frischen Früchten und Vanilleeis oder in der salzigen Variante mit Käse oder mit Lachs und Salat.... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nachfolgend ein Grundrezept, das im Verlauf der letzten 15 Jahre entstanden ist und bei dem die Waffeln außen schön knusprig und innen saftig und fluffig werden.

Schritt 1: Das Waffeleisen anschalten und heiß werden lassen

Schritt 2: Währenddessen die Butter in einer großen Schüssel zusammen mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen

Schritt 3: Die Eier einzeln und unter ständigem Rühren hinzufügen und mit dem Mixer weiter schlagen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat

Schritt 4: Das Mehl und das Backpulver hinzufügen, danach die Milch und die Sahne. Die Masse solange rühren, bis sich eine dicke, homogene, zähflüssige Textur ergeben hat. Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas Mehl hinzufügen; sollte sie so zäh sein, dass sie nicht mehr alleine vom Löffel fließt, etwas Sahne hinzufügen.

Schritt 5: Portionsweise im Waffeleisen backen und darauf achten, dass die Waffeln nicht zu dunkel werden. Am besten schmecken Sie, wenn Sie hellbraun, kross und saftig sind. Mit Puderzucker überstreuen und heiß servieren.

Dazu passt warmes Kirschkompott, aber auch Aprikosen- oder Apfelkompott. Alternativ kann man in die Masse 2 EL Rum oder Calvados hinzufügen und sehr kleine Apfelwürfel unter die Masse heben und mitbacken.



Zutaten (für 4 Personen)

200 g weiche Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker
2 Prisen Salz
2 TL selbst gemachter Vanillezucker
4 Eier
500 g Mehl Typ 550
4 TL Backpulver
400 ml süße Sahne
250 ml Milch

ergibt ca. 12 Waffeln je nach Größe des Waffeleisens

**Zubereitungszeit: 7 Minuten
plus Backzeit**

Quelle: eigenes Rezept

