

Backtipptipps für die "Super-Waffel"

Kategorien: Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Auf dem Martini- und Weihnachtsmarkt kann man sie aus der Hand essen und aus mancher Eisdiele wird in den kommenden Monaten eine Waffelbäckerei. Aber auch Zuhause lassen sich Waffeln einfach und schnell zubereiten. Konditormeister Harry Ulrich hat für Sie die Tipps und Tricks der Waffel-Profis.

Einfach, schnell und lecker

Wer auf Waffeln setzt, kommt auch beim Überraschungsbesuch nicht in Verlegenheit, denn ein Waffelteig lässt sich süß und rezent zubereiten, ist schnell gerührt und die Zutaten hat man griffbereit. Und wenn Sie nach Art der Profis backen, sind Ihnen viele Komplimente sicher.

Hier meine Tipps: Mit Butter gebacken, schmecken die Waffeln am besten, mit Öl bleiben sie am längsten saftig. Öl hat aber den Nachteil, dass es nicht fest wird, wenn Sie die Waffeln auf einem Spitzendeckchen servieren, wird es Flecken geben.

Ersetzen Sie 1/3 Drittel des Mehls durch Stärke, so werden die Waffeln feinporig.

Knuspriger werden die Waffeln, wenn man den im Rezept angegebenen Milchanteil durch kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ersetzt.

Der Teig sollte klümpchenfrei sein. Rühren Sie ihn deshalb kurz vor dem Backen kräftig mit dem Zauberstab durch oder drücken Sie ihn durch ein feinmaschiges Sieb.

Die Waffelmasse darf nicht kalt sein, sonst bekommen Sie die Waffeln nicht gleichmäßig gebacken. Zimmertemperatur ist richtig. Vor dem Backen das Eisen leicht einölen. Das kann, je nach Beschichtung, auch zwischen den Backvorgängen nötig sein.

Die Temperaturskala am Waffeleisen ist normalerweise in Punkte unterteilt, wenn man mit fünf Punkten backt, bekommt man die besten Ergebnisse.

Damit die Waffeln schön in Form kommen, geben Sie den Teig nicht genau in die Mitte des Eisens, sondern etwas zum Scharnier hin. Dann die Klappe nach unten drücken und den Druck etwa zehn Sekunden halten, so kann sich der Teig schön verteilen und es gibt eine Super-Waffel!

"Kehren" Sie während des Backens mit einem Küchenpinsel immer wieder die verbleibenden Krümel aus dem Eisen. Sonst riskieren Sie dunkle Punkte auf der Folgewaffel, da die Krümel erneut gebacken und dann sehr dunkel werden.

Wer die Waffeln knusprig mag, lässt sie nebeneinander auf einem Kuchengitter auskühlen. Durch die Eigenwärme verdampft nach dem Backen noch viel Feuchtigkeit. Da heißt, wenn man die Waffeln stapelt, kann man das unterbinden und sie bleiben weich.

Backtipptipps für die "Super-Waffel"

(Fortsetzung)

Mein Spezialtipp: Zu weich gewordene Waffeln einfach toasten, so bekommt man sie schnell wieder knusprig. Aber bitte dabei gut beobachten und nicht verbrennen lassen!

Harry Ulrich

Süße Waffeln

Rezept: Harry Ulrich

Einkaufsliste: 180 g Margarine oder weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zimt, Saft und Schale einer (unbehandelten) Zitrone, 280 g Mehl, ein halbes Päckchen Backpulver, 120 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig schlagen, bis sich der Zucker gänzlich gelöst hat. Nun Zimt, Zitronensaft und schale unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zügig unterziehen, zum Schluss das Mineralwasser einrühren. Waffeleisen einfetten und erhitzen. Dann pro Waffel einen Schöpfer Masse (entspricht etwa drei bis vier Esslöffel Masse) ins Waffeleisen geben und ausbacken, bis die Waffel goldbraun ist.

Garniervorschlag: Die Waffeln am besten noch warm servieren. Je nach Gusto bestreut man sie entweder nur mit Puderzucker oder mit ein paar gehackten Pistazien, man kann sich dazu aber auch Apfelkompott, eine Vanillesoße oder Sauerkirschen aus dem Glas mit abgebundenem Kirschsafte schmecken lassen.

Salzige Waffeln

Einkaufsliste: 100 g Frühstücksspeck, 2 Esslöffel Öl, 150 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 150 ml Milch, 1 Teelöffel Zucker, Salz, 3 Eier, 50 g Käse nach Geschmack ("Allgäuer Bergkäse" ist mein persönlicher Favorit)

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden und in dem erhitzten Öl kross braten. Aus Mehl, Backpulver, Milch, Zucker, Salz und Eiern einen Teig rühren. Speck mit Öl unterrühren und den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen. Dann den Käse fein reiben, in den Teig geben und Waffeln backen. Anschließend Tomaten- und Gurkenscheiben auf den Waffeln verteilen, eventuell noch mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.