







REZEPTE UND FOTOS
THERES UND BENJAMIN PLUPPINS

UNSERE BESTEN
Waffeln

 Bassermann

Inhalt

Gut zu wissen

Vorwort der Autoren **7**

Was schief gehen kann ...
und wie man es verhindert! **8**

Die Rezepte

Das Grundrezept **10**

Süße Waffeln **12**

Pikante Waffeln **50**

Zum Nachschlagen

Rezeptregister nach Kapiteln **74**

Alphabetisches Rezeptregister **75**

Register der Saucen, Toppings & Co. **75**

Danksagung der Autoren **76**

Impressum **77**

Vorwort

Hallo liebe Waffelnarren,

es freut uns beide wahnsinnig, dass Euch unser Buch auf schicksalshafte Art und Weise in die Hände geführt wurde.

Wir, das sind Theres & Benni, sind nicht nur schon seit fünf Jahren ein Ehepaar. Seit 2014 betreiben wir gemeinsam unseren Foodblog www.gernekochen.de und veröffentlichen regelmäßig unsere Einfälle vom Herd, Ofen oder auch Grill.

Letztes Jahr ist bereits, hier bei Bassermann, unser erstes Kochbuch mit Rezepten für den Thermomix erschienen. Für viele vielleicht nur Papier mit vielen tollen Rezepten, aber für uns ist es mehr. So ziemlich jeder Foodblogger träumt davon, einmal ein Buch mit den eigenen Rezepten und dem eigenen Namen in den Händen halten zu dürfen. Diesen Traum haben wir uns letztes Jahr dank des Bassermann Verlags erfüllen dürfen.

Danach stand die Arbeit aber nicht still, wir haben weiter ausgiebig an unserem Blog gearbeitet und irgendwann dann auch unser neues Buch gestartet, welches Du nun in den Händen hältst.

Wir wollten zeigen, dass Waffeln viel mehr sein können als Omis Waffel zum Kaffee ... Auch wenn diese eigentlich immer der Grund für den Beginn der Waffelliebe ist. Waffeln sind wunderbar wandelbar: Von herhaft bis süß, von Torte bis Sandwich.

Deshalb hoffen wir, dass Dir unsere Waffelkreationen, egal ob süße Waffeln mit Tonkabohne, eine Waffeltorte, herzhafte Pizzawaffeln oder die süchtig machenden Churrowaffeln, gefallen und Dich zum Nachbacken anregen.

Liebe Grüße,

Theres + Benni

Was schief gehen kann . . .

Manchmal sind Waffeln gar nicht so einfach wie man denkt. Gerade wenn man etwas Neues probieren möchte oder eine erste Idee umsetzt, kommt es vor, dass die Waffel zu fest ist oder zu weich oder sie zerfällt zu Staub, wenn man sie anschaut.

So erging es uns mit den glutenfreien Süßkartoffelwaffeln in diesem Buch. Wir sind keine Profis auf diesem Gebiet, also glutenfrei... unser Motto ist eher Mehl forever. Wir lieben einfach Pasta, Brot und sämtliches Gebäck. Trotzdem wollten wir in dieses kleine und feine Büchlein ein paar glutenfreie Waffeln bringen.

Theres ist dabei fast verzweifelt. Es gab Momente, da hätte ein falsches Wort für mich einen Schlafplatz im Keller bedeutet. Geschickt wie ich bin, wusste ich dies elegant zu umschiffen, aber einfach war es nicht.

Meine These war zeitweise, dass es Vampirwaffeln sind und wir es vielleicht bei Vollmond versuchen sollten... ohne Sonne und so. Ja, ich durfte trotzdem im Bett schlafen ;-). Es war aber wirklich nicht einfach und sämtliche Tipps und Tricks, die man so lesen konnte, haben die Waffel nicht sonderlich interessiert. Aber irgendwann hat es dann doch geklappt, und letztlich lag es am

Schluss einfach an der Zeit. Wir hätten dem Teig ein bisschen mehr Ruhe gönnen sollen ... Haben wir dann getan und es hat funktioniert.

Ansonsten lief die Produktion des Buches wirklich wunderbar. Natürlich hat nicht jede Idee auf Anhieb geschmeckt wie sie sollte oder hatte nicht die gewünschte Konsistenz, aber das ließ sich alles lösen oder das Rezept hat es halt nicht ins Buch geschafft und wir haben uns was Neues einfallen lassen. So sind es letztlich diese Rezepte geworden und ich kann euch verraten, lecker war es! Auch wenn wir beide wahrscheinlich die nächsten Wochen und Monate keine Waffel mehr sehen, geschweige denn essen wollen, können wir jedes Rezept aus diesem Buch empfehlen.

So ein paar Tipps wollen wir euch aber auch noch mit auf den Weg geben, egal ob für Waffeln aus diesem Buch oder für Waffeln im Allgemeinen:

1 Waffeleisen einschalten und ordentlich vorheizen

Ja, man glaubt es kaum, im eingeschalteten Zustand backen sich die Waffeln deutlich schneller. Ich spreche aus Erfahrung! Aber auch das ordentliche Vorheizen auf die gewünschte Temperatur ist wichtig.

und wie man es verhindert!

2 Waffeleisen gut einfetten

Nichts ist ärgerlicher als eine schön duftende Waffel, die am Eisen kleben bleibt. Wir haben zum Einfetten immer eines der Ölsprays (Non-Sticking-Cooking-Spray) aus dem Supermarkt verwendet. Unheimlich praktisch, gerade wenn es ein paar mehr Waffeln werden.

3 Butter schaumig aufschlagen

Bei praktisch all unseren Rezepten, in denen Butter enthalten ist, empfehlen wir diese vorher zusammen mit Zucker schaumig aufzuschlagen. In Sachen Konsistenz und auch der späteren Verarbeitung haben wir damit die besten Erfahrungen gemacht.

4 Kauft ein vernünftiges Waffeleisen

Ein gutes Waffeleisen muss nicht teuer sein. Wir haben in den letzten Monaten einige Geräte getestet und können sagen, dass der Preis nicht alleine entscheidend ist. Schaut euch die Bewertungen dazu im Internet an. Da gibt es einige Eisen für 'ne schmale Mark, bei dem sich die Anschaffung lohnt. Ärgerlich ist es aber, wenn man irgendein scheinbar günstiges Schnäppchen kauft und die Waffel stellenweise roh und verbrannt ist. Interessante Optik, die sich sicherlich auf Fotos teilweise gut macht, für den Geschmack ist es aber nicht förderlich.

5 Die heilige Dreifaltigkeit der Waffel:

Mehl-Eier-Milch

Habt ihr diese drei Zutaten im Haus, habt ihr eigentlich alles was ihr braucht. Experimentiert was das Zeug hält, süßt einfach mal mit Honig und nicht mit Zucker oder macht eine herzhafte Waffel. Seid experimentierfreudig!

6 Süße Waffeln mit Salz und herzhafte Waffeln mit Zucker

Dieser Tipp gilt für die meisten Speisen ... Alles, was herhaft ist verträgt auch eine Spur Süße und alles, was süß ist, wird besser mit einer kleinen Prise Salz. In beiden Fällen habt es den Geschmack an und ist manchmal das gewisse Etwas.

7 Am nächsten Tag noch immer lecker

Je nach Form, kann man Waffeln am nächsten Tag auch einfach auftoasten, packt sie in einen Airfryer oder in den Backofen. So schmeckt sie wieder fast so frisch wie am Vortag.

So, jetzt habt Ihr im Grunde all das Wissen, welches man als Waffelmeister braucht und könnt Euch an die Rezepte machen!

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Nachbacken.

Loss et üch schmecke!

Grundrezept Waffeln

- 1** Mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine Butter und Zucker schaumig schlagen.
- 2** Jedes Ei für ca. eine halbe Minute unter die Butter-Zucker-Mischung schlagen.
- 3** Alle anderen Zutaten nach und nach dazu geben.
- 4** Das Waffeleisen aufheizen, einfetten und mit Hilfe einer Suppenkelle den Teig ins Waffeleisen geben. Die Waffeln goldgelb ausbacken.

Dieses Rezept lässt sich beliebig ändern. Man kann noch Schokostreusel hinzugeben oder einen Teil des Teigs mit Kakao einfärben.

FÜR DEN TEIG

250 g weiche Butter
100 g Zucker
5 Eier, Größe M
1 Packung Vanillezucker
375 ml Milch
500 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Sahne
1 Prise Salz

ergibt ca. 6 Stück