

GU KÜCHENRATGEBER

Waffeln

KRISTIANE MÜLLER-URBAN



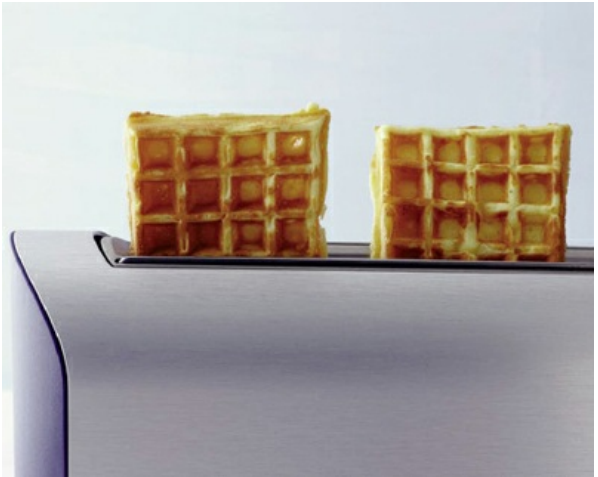
GU

unmittelbar vor dem Servieren - ganz oder in einzelne Herzen gebrochen - anrichten und mit Puderzucker bestäuben.



Einfrieren Frisch gebackene, ausgekühlte Waffeln können luftdicht verpackt in Gefrierbeuteln eingefroren werden. Des

Aromas wegen innerhalb von 14 Tagen wieder auftauen und verzehren.



Aufbacken Eingefrorene Waffeln schmecken am besten, wenn sie im 140° heißen Ofen (Umluft 120°) auf dem Kuchenrost oder im Toaster aufgebacken

werden. Übrigens: Manchen Zeitgenossen, besonders Kindern, schmecken die Waffeln auch kalt.



Arme Waffelritter Was tun, wenn nach der Waffelparty noch viele Waffeln übrig sind? Süße Waffeln können Sie

beispielsweise in Eiermilch (1-2 Eier und 5-10 EL Milch, gewürzt mit Zucker und Vanillezucker) tauchen, anschließend in gemahlene Nüsse und Paniermehl drücken und in heißem Butter schmalz goldgelb ausbacken. Fertig ist der »Arme Waffelritter«.

Leckerer aus altbackenen Waffeln

Trockene, harte Waffeln können zu Paniermehl gerieben werden. Auf Tortenböden gestreut, verhindert dieses, dass der Obstbelag den Boden durchweicht.



Einen **Tortenboden** aus altbackenen Waffeln erhalten Sie im Handumdrehen, wenn Sie die zerbröselten Waffeln mit jeweils der gleichen Menge Butter und geriebener Schokolade oder geraspelter Marzipanrohmasse vermengen: diese Mischung auf den Boden einer Springform