

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



ANGELIKA ILIES

Wenn uns der feine warme Duft einer frisch gebackenen Waffel in die Nase steigt – wer könnte da widerstehen? Auch unsere

Autorin ist davon fasziniert und genießt es, das traditionelle Gebäck immer wieder neu abzuwandeln und mit verschiedenen Teigmischungen und Toppings auszuprobieren. Ins Buch haben es dann natürlich nur die allerbesten Rezeptideen geschafft ...

Gibt es eine persönliche Waffel-Historie?

Bei meiner Oma gab es immer etwas Süßes, wenn wir sie besucht haben. Meist stand zumindest ein Rührkuchen in einer großen Box

bereit. War dies nicht der Fall, wurde einfach das Waffeleisen aus dem Schrank geholt und wir rührten gemeinsam den Teig an, während Wasser durch den Kaffeefilter lief, Milch für unseren Kakao zum Kochen gebracht wurde. Natürlich gab es stets Streit zwischen uns Kindern, wer die erste Waffel frisch aus dem Eisen auf den Teller bekam.

Warum liebe ich Waffeln?

Sie sind ruckzuck fertig und deshalb perfekt für mich. Ich stehe zwar wegen meines Berufes gern und viel in der Küche, experimentiere und

probiere mit Vorliebe neue Kombinationen. Dabei liebe ich aber all die Rezepte ganz besonders, die ich unkompliziert, ohne großen Aufwand und somit relativ schnell auf den Tisch bringen kann. Geeignet für jedermanns Alltag eben.

Lieber Waffeln als Kuchen?

Ganz selten mal haben wir auch Kuchen zu Hause, und große Torten sind ohnehin gar nicht mein Ding. Wenn aber am Sonntagnachmittag überraschend der Ruf nach etwas Süßem laut wird, nehme ich das Waffeleisen heraus, rühre blitzschnell einen Teig an – und alle