

überraschen garantiert alle, die bei Waffeln und Toppings „nur“ an die mit Puderzucker bestäubten Lieblingswaffeln aus Kindertagen denken. Denn Waffeln können einfach so viel mehr!

LIEBER SÜSS ODER HERZHAFT?

Von zuckersüß bis pikant – alles geht!

Kombiniert mit raffinierten Teigzutaten und Beilagen werden Waffeln zum herzhaften Snack. Pikant gewürzt eignen sie sich für abends oder als Appetithäppchen, wenn Gäste erwartet werden. Oder soll es lieber süß sein? Als Brioche-Waffeln lassen sie sich gut vorbereiten und schmecken hervorragend zum Frühstück. Für Gäste: Serviert mit verschiedenen Toppings zur Auswahl, zaubern Sie mit Waffeln im Handumdrehen ein süßes Büfett für den nächsten Brunch. Oder soll es richtig kreativ sein? Dann präsentieren sich Waffeln als kleine Gebäck-Kunstwerke in Form von Torten, Mini-

Kuchen oder Sandwiches. Und auch für Freunde von vegetarischen, veganen und glutenfreien Rezeptideen hat die wunderbare Welt der süßen Waffelvielfalt Passendes zu bieten. Alles, was es für dieses wunderbare Gebäck braucht, ist nur die Lust am Backen und das optimale Werkzeug.



DAS RICHTIGE WAFFELEISEN

Waffeleisen sind echte Traditionsobjekte im Haushalt: Schon im 13. Jahrhundert kannte man

in Mittel-Europa schmiedeeiserne Waffelzangen, mit denen der Teig über offenem Feuer gebacken wurde.

Heute gibt es eine riesengroße Auswahl an modernen, elektrischen Waffeleisen, die das Backen einfach und bequem machen. Deshalb ist die Anschaffung eines Waffeleisens eine Investition mit Genussgarantie. Bei der Auswahl sollte nicht nur der Preis eine Rolle spielen, sondern auch die Verarbeitung und das Material bzw. die Isolierung. Wird das Gehäuse während des Einsatzes zu heiß, kann das schnell zu Verbrennungen führen. Das Waffeleisen sollte rutschsichere Füße haben, die Griffe sollten stabil sein und einen ausreichenden Abstand zu den Heizplatten haben. Eine Kontroll-Leuchte muss anzeigen, dass das Eisen heiß ist und einsatzbereit. Für schmackhafte und knusprige Waffeln ist eine stufenlos regulierbare Temperatur ideal. Denn: Gibt es nur eine Temperatur-Einstellmöglichkeit, dann können

Sie nicht nachregulieren, wenn Sie etwa feststellen, dass das Gebäck außen zu sehr austrocknet oder innen nicht richtig durchgebacken ist.

Waffeleisen gibt es in verschiedenen Preisklassen. Wenn öfter Waffeln gebacken werden sollen, lohnt sich eventuell die Anschaffung eines hochwertigeren Gerätes, z.B. eines Profi-Gerätes. Das ist strapazierfähiger, langlebiger und bietet bisweilen mehr Komfort, z.B. die Ausstattung mit einer Überlaufrinne, die dafür sorgt, dass eventuell auslaufender Teig sauber aufgefangen wird.

Sollen viele Waffeln gleichzeitig gebacken werden, ist ein Doppelwaffeleisen besonders praktisch. Lassen Sie sich im Zweifel im Fachgeschäft beraten. Generell gilt als Faustregel: je besser die Hitzeverteilung und je höher die Leistung (Wattzahl), desto schneller und gleichmäßiger gelingen die Waffeln! Sie sollten, sofern im Rezept nicht anders angeben, auf

beiden Seiten gleichmäßig goldbraun werden.

TIPPS & TRICKS

Fast alle Waffeleisen sind mittlerweile antihaftbeschichtet. Da die Platten trotzdem leicht gefettet werden sollten, kann man sich für die Reinigung mit einem Trick behelfen: Wenn das Eisen ganz erkaltet ist, einfach ein Stück Küchenpapier zwischen die Platten legen. Das saugt vorab überschüssiges Fett auf. Manche Waffeleisen haben auch herausnehmbare Platten, die ganz einfach abgespült oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden können.