

Waffeln und Crêpes

süß und herhaft



CHRISTIANE KÜHRT



MIT DEN 10 GU-ERFOLGSTIPPS

- Was man für Waffeln und Crêpes braucht
- Viele Beilagen- und Dekorationsvorschläge

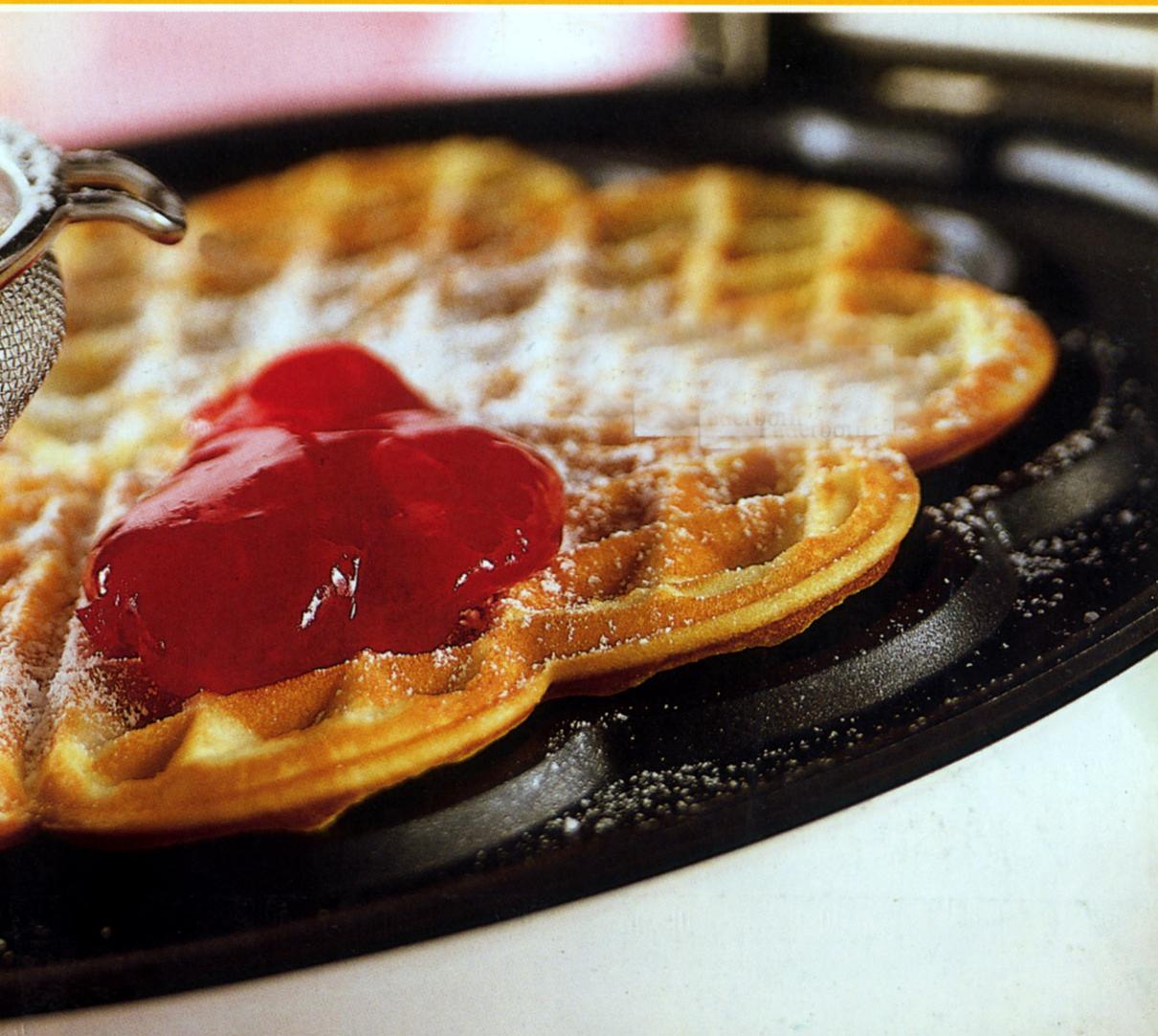
GU



Waffeln und Crêpes

süß und herhaft

➤ Autorin: Christiane Kührt | Fotos: Michael Brauner



Inhalt

Theorie

- 4 Die Geräte
- 5 Die Backzutaten
- 6 Waffeln backen
- 7 Waffeln servieren
- 8 Crêpes backen
- 9 Crêpes servieren
- 10 Das passt zu süßen Waffeln und Crêpes



Die Rezepte

- 12 Süße Waffeln – eine feine Verführung
- 30 Herzhaft Waffeln – als Snack zwischendurch
- 38 Süße Crêpes – mit verlockenden Füllungen
- 48 Herzhaft Crêpes – für den großen Hunger

Extra

60 Register

62 Impressum

- **64 Die 10 GU-Tipps für gelungene Waffeln und Crêpes**

➤ GU Serviceseiten



Schnell gerührt und frisch gebacken

Auf Märkten, Stadt- und Straßenfesten sind sie gefragter denn je. Wer für die beliebten Klassiker nicht länger Schlange stehen will, holt sich den Duft knuspriger Waffeln und frisch gebackener Crêpes selbst ins Haus. Egal ob süß oder pikant, Waffeln und Crêpes können Sie als Snack für Zwischendurch, als Hauptgericht oder als Dessert servieren. Entdecken Sie, wie schnell und unkompliziert Waffeln und Crêpes zuzubereiten sind und wie unendlich vielseitig sie zu variieren sind.

Die Geräte

1 | Das Waffeleisen

Schon im 12. Jahrhundert benutzte man Waffeleisen. Dabei handelte es sich einfach um zwei große rechteckige Metallplatten, die an einer langen Zange befestigt waren. Zwischen diese Platten kam der Teig, der über offenem Feuer gebacken wurde. Schon damals war in das Metall übrigens oft ein Karomuster geprägt, damit sich die gebackenen Waffeln leichter lösten und gleichzeitig möglichst dünn wurden.

Heute funktionieren Waffeleisen elektrisch. Hier zu Lande gibt es meist Waffelautomaten für runde Waffeln, die aus fünf Herzsegmenten bestehen. Man unterscheidet



1 Praktisch: Waffeleisen mit Einsätzen für dicke und dünne Waffeln

zwei Gerätetypen: Waffelautomaten mit fest eingestelltem Temperaturregler, die die Waffeln immer mit der gleichen Hitze backen, und Geräte mit stufenlos einstellbarem Temperaturregler, bei denen man die Hitze nach Belieben variieren kann. Das ist praktisch, wenn man mit verschiedenen Teigarten experimentieren will. Ob mit oder ohne Regler, beim Kauf sollte man darauf achten, dass das Gerät eine Kontrollleuchte hat, die anzeigt, wann die richtige Temperatur erreicht ist. Die gängigen Waffelautomaten backen Waffeln von etwa einem halben Zentimeter Dicke. Hörnchenautomaten für knusprige, extra dünne Waffeln gibt es nur noch selten. Es sind aber Geräte auf dem Markt, bei denen man die Backflächen für dicke und dünne Waffeln austauschen kann. Dazu gehört oft eine glatte Backplatte, mit der man Sandwiches toasten kann. Gute Waffeleisen sind antihaftbeschichtet und müssen nur vor dem Backen der ersten Waffel gefettet werden.



2 Crêpespanne: antihaftbeschichtet und mit niedrigem Rand

2 | Geräte für Crêpes

Crêpes kann man zwar grundsätzlich in jeder Bratpfanne backen, besonders leicht aber lassen sie sich in antihaftbeschichteten Pfannen zubereiten. Wer öfter Crêpes backen will, sollte sich aber doch besser eine spezielle Crêpespanne mit extra niedrigem Rand anschaffen, weil in dieser das Wenden kein Problem ist. Und wer gerne das Essen am Tisch zelebriert, für den ist ein spezielles Crêpe-Tischgerät mit antihaftbeschichteter Kontaktgrillplatte eine feine Sache. Praktisch sind hier besonders kabellose Geräte mit Gaskartusche.

Die Backzutaten

Zucker	Salz	Butter und Schmalz
<p>► Die Zuckerangaben in diesem Buch können nach eigenem Geschmack verändert werden. Und außer mit weißem Zucker lässt sich der Teig auch mit Rohrzucker, Honig und Dicksäften süßen.</p>	<p>► Für Salz gibt es in diesem Buch keine Mengenangaben, denn was dem einen zu wenig Geschmack ist, empfindet der andere schon als verschalzen. Zur Abwechslung kann auch Kräutersalz verwendet werden, und wer mit reichlich frischen Kräutern würzt, kann Salz sparen.</p>	<p>► Waffel- und Crêpesteig schmeckt am besten mit Butter. Zum Einfetten des Waffeleisens ist neutrales Speiseöl am besten, und Crêpes schmecken in Butterschmalz ausgebacken besonders lecker.</p>
Milch & Co.	Mehl	Backpulver
<p>► Milch, Sahne und Wasser geben Waffel- und Crêpesteigen, die ja eher flüssig sein sollen, die richtige Konsistenz. Sie lassen sich problemlos gegeneinander austauschen und auch mit Schmand, saurer Sahne und Crème fraîche kombinieren.</p>	<p>► Die Rezepte in diesem Buch sind fast alle mit Weizenmehl (Type 405) zubereitet. Man kann sie auch mit anderen Mehlen, z. B. mit Weizenvollkornmehl, Buchweizen- oder Dinkelmehl backen. Dann braucht man allerdings etwa 10% mehr Flüssigkeit für den Teig.</p>	<p>► Backpulver lässt den Teig in die Höhe gehen. Aber: Es reagiert mit der Flüssigkeit, und seine Wirkung verpufft deshalb, wenn der Teig länger steht. Weil Crêpesteig ausquellen soll, lässt man es entweder ganz weg oder röhrt es erst kurz vor dem Backen unter.</p>
Eier	Aromen	Nüsse und Kerne
<p>► Frische Eier sind das A und O beim Backen. Bei Waffeln und Crêpes kommt es nicht so sehr auf die Größe an, doch ist der Kauf von Eiern aus artgerechter Haltung und Fütterung empfehlenswert – man schmeckts!</p>	<p>► Vanillezucker, Zimt, Orangen- oder Zitronenschale, Bittermandelaroma, ein Gläschen Likör oder auch pikante Gewürze und Würzutaten – Waffel- und Crêpesteige können ganz nach Geschmack aromatisiert werden.</p>	<p>► Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne, Erdnüsse oder Mandeln – Nüsse und Kerne schmecken gemahlen oder gehackt in süßen und pikanten Crêpes und Waffeln. Sie lassen sich alle gegeneinander austauschen.</p>



1 Einfetten

Die beiden Backflächen des Waffeleisens mit etwas Öl einpinseln. Dann das Waffeleisen zuklappen und wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben aufheizen. Das dauert je nach Gerät 5–10 Minuten.



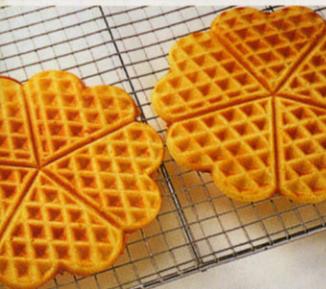
2 Teig einfüllen

Je nach Waffelautomat 1–2 EL Waffelteig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Dabei die Klappe fest nach unten drücken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt.



3 Backen

Die Waffeln sind, je nach Teig, in 2–5 Min. gebacken. Die genaue Zeit richtet sich nach der Art des Waffeleisens. Am besten das Gerät zwischendurch aufklappen: Die Waffel ist fertig, wenn sie eine goldbraune Farbe hat.



4 Abkühlen

Übereinander gestapelt werden die fertig gebackenen Waffeln weich. Wer sie eher knusprig möchte, legt die Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf ein Kuchengitter.

Waffeln backen

So gelingt's

Jedes Waffeleisen funktioniert etwas anders. Deshalb sollte man sich bei den Back- und Aufheizzeiten immer nach der Gebrauchsanweisung des Gerätes richten. Auch die Menge des Teiges, die ins Waffeleisen gegeben wird, sowie die Anzahl der Waffeln, die man aus dem Teig backen kann, wird je nach Waffeleisen unterschiedlich sein. Am besten eine Probewaffel backen, dann zeigt sich schnell, worauf beim eigenen Waffeleisen geachtet werden muss.

Damit nach dem Backen nichts passiert, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Das vollständig abgekühlte Waffeleisen außen mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen. Die Backflächen lassen sich am besten mit einer weichen Bürste oder einem weichen Tuch säubern.

Waffeln servieren

Waffeln für Gäste und Feste

Frisch gebackene Waffeln sind ideal, wenn große oder kleine Gäste kommen. Denn ein Waffelteig ist im Nu vorbereitet, gebacken wird dann aber erst, wenn der Besuch im Haus ist. Und das nicht nur, weil's geselliger ist: Waffeln schmecken einfach frisch am besten.

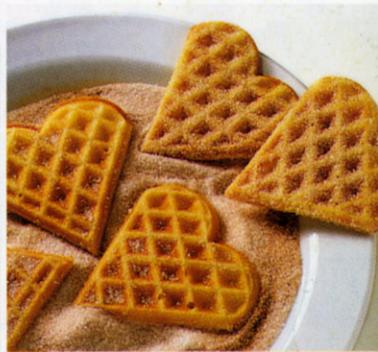
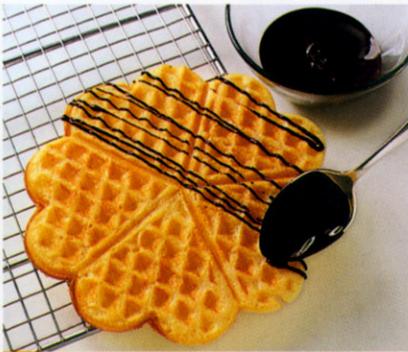
Und wer die Waffeln doch lieber vorbäckt, etwa weil so viele Gäste zu bewirten sind,

dass es zu lange dauern würde, bis jeder eine frisch gebackene Waffel auf dem Teller hat, der kann die Waffeln auch einige Tage vorher backen und einfrieren. Die Waffeln müssen dann vor dem Servieren nur wieder erwärmt werden: unaufgetaut kurz ins heiße Waffeleisen legen oder im vorgeheizten Backofen aufbacken. Wie Waffeln noch etwas aufgepeppt werden können, zeigen die Fotos unten.

TIPP

Waffelbüfett

Auf einem Büfett-Tisch wird alles angerichtet, was zu den Waffeln passt (für ein süßes Waffelbüfett siehe Seiten 10/11). Die Waffeln werden aus verschiedenen vorbereiteten Teigen am selben Tisch vor den Augen der Gäste gebacken, und jeder Gast kann sich dann selbst aussuchen, womit er seine Waffeln gerne essen möchte.



1

Die Waffeln nach dem Backen mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben. Wer mag, mischt etwas Zimtpulver unter den Puderzucker.

2

Geschmolzene Schokolade mit einem Löffel in Linien über die Waffelnträufeln. Oder die Waffelecken einfach in die Schokolade tauchen (Step auf Seite 23).

3

Die warmen Waffeln mit Zimtzucker bestreuen oder die einzelnen Waffelherzen darin wenden. (Statt Zimtzucker kann man auch Vanillezucker verwenden.)



1 Teig rühren

Alle Zutaten für den Teig ver-rühren. Den Teig mindestens 10 Min., ruhig aber auch länger, ruhen lassen, damit der Kleber im Teig richtig ausquellen kann und die Crêpes schön geschmeidig werden.



2 Aufheizen

Etwa 1 EL Fett in einer beschich-teten Pfanne mit möglichst fla-chem Rand erhitzen. Das Fett soll heiß sein, damit die Crêpes schön braun werden, aber nicht ganz so heiß wie zum Braten.



3 Teig einfüllen

Den Teig mit einem Schöpflöffel in die Mitte der Pfanne gießen. Die Pfanne leicht kippend dre-hen, damit sich der Teig gleich-mäßig verteilt. Nicht zu viel Teig in die Pfanne geben, Crêpes schmecken dünn am besten.



4 Crêpes wenden

Sobald die Teigränder fest sind, kann man den Crêpe mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen. Crêpes sind fertig gebacken, wenn sie von beiden Seiten goldbraun sind.

Crêpes backen

So gelingt's

Der Crêpesteig soll immer leicht fließen. Ist er, zum Bei-spiel nach dem Ausquellen, angedickt, muss er mit etwas Milch wieder geschmeidig gerührt werden. Wenn man ein wenig flüssige Butter unter den Teig röhrt, be-kommen die Crêpes übrigens eine besonders schöne Farbe. Die Mehlangaben für die Crêpesrezepte in diesem Buch sind immer in Esslöff-feln angegeben – weil es bei Crêpes nicht aufs Gramm ankommt und es viel praktischer ist, wenn man die Waage im Schrank stehen lassen kann. Wir verwenden leicht gehäufte Esslöffel, ent-spricht etwa 15 g Mehl. Die Rezepte in diesem Buch wurden in einer Crêpespfanne mit 25 cm Ø gebacken. Je nach Größe der Pfanne und je nachdem, wie viel Teig man in die Pfanne gibt, kann die Stückzahl der Crêpes natür-lich variieren.

Crêpes servieren

Crêpes – Pfannkuchens feine Verwandte

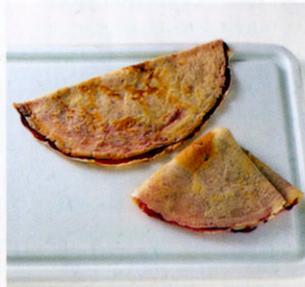
Hauchdünn und zart sollen Crêpes sein, und das unterscheidet sie von den rustikalen, eher dicken Pfannkuchen. Und trotzdem sind sie genauso unkompliziert zu backen – sogar auf Vorrat. Denn man kann gebackene Crêpes 1–2 Tage abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren oder sogar einfrieren. Aufgebacken werden sie dann in einer beschichteten Pfanne

oder im Backofen. Und da kann man sie auch gut warm halten, wenn man Crêpes für viele backen muss und nicht, während die anderen am Tisch sitzen, noch in der Küche stehen will. Wie man Crêpes dann noch schön in Form bringt, zeigen die Fotos unten.

TIPP

Fingerfood

Crêpes schmecken auch kalt, zum Beispiel als Häppchen fürs Büfett: Einfach süß oder pikant füllen, aufrollen und in kleine Stücke schneiden.



1 Crêpes lassen sich leicht füllen und rollen. Schneidet man sie schräg in Stücke, kommt die Füllung besonders gut zur Geltung.

2 Wer Crêpes zu Taschen formen will, klappt zuerst die zwei gegenüberliegenden Seiten je bis zur Mitte zusammen und klappt dann die anderen Seiten darüber.

3 Crêpes-Dreiecke eignen sich gut zum Flambieren. Dafür die Crêpes zur Hälfte zusammenklappen, dann nochmals zusammenklappen.

4 Eine Füllung aus bunten Früchten oder farbigem Gemüse kommt besonders gut zur Geltung, wenn Crêpes zu Tüten geformt werden.

Das passt zu süßen Waffeln und Crêpes

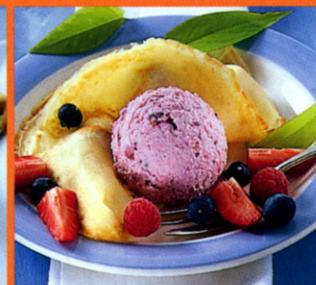


Frische und konservierte Früchte:
Sie geben Waffeln und Crêpes Farbe und Frische. Um das volle Aroma genießen zu können, am besten frische Früchte der Saison bzw. tiefgekühltes Obst verwenden. Wer's extra süß liebt, nimmt Früchte aus der Dose. Und wer Tiefkühl- und Dosenobst im Vorrat hat, ist auch bei einem Überraschungsbesuch gerüstet.

Fruchtpürees: Sie sind als Füllung oder Topping extra lecker und gesund. Besonders gut zum Pürieren eignen sich weiche Früchte: Aprikosen, Pfirsiche, Bananen, Mangos und alle Arten von Beeren. Früchte der Saison sollten bevorzugt werden, denn die schmecken am aromatischsten. Einfach die Früchte putzen und mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker zerkleinern. Das Püree je nach Art der Früchte mit Zucker, Vanillezucker, Honig, Zuckerrüben- oder Ahornsirup süßen.

Konfitüre: Wer Waffeln und Crêpes zum Frühstück, zum Brunch oder zum Nachmittagstee serviert, kann ein Schälchen Konfitüre oder Marmelade dazustellen. Am besten schmeckt natürlich Selbstgemachtes, zum Beispiel würziges Apfelgelee mit einem Hauch Zimt und Nelken oder herbsüße Orangenmarmelade mit hauchdünnen Orangenschalenstreifen.

Fruchtkompotte: Wenn's blitzschnell und unkompliziert gehen soll, sind Fruchtkompotte aus dem Glas die Lösung. Wem Apfel- oder Birnenkompott zu langweilig ist, der kauft Babygläschchen. Da gibt es jede Menge anderer köstlicher Fruchtvarianten. Und wer gerne kocht, macht sein Kompott selber: Einfach die geputzten Früchte mit etwas Zucker bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Zum Aromatisieren nach Belieben Nelken, Kardamom oder ein Stück Zimtstange mitkochen.



Schokolade: Sie kann sich in vielen Varianten auf Waffeln und Crêpes sehen lassen: als Fertigsauce aus dem Glas oder geschmolzene Schokolade, die man in feinen Linien darüber laufen lässt, als Fertigtortencreme aus der Tube oder ganz klassisch als Schokoröllchen. Diese kann man übrigens auch selber machen: Mit einem Sparschäler Streifen von einer Tafel Schokolade abhobeln.

Cremes: Wer's etwas üppiger mag, füllt Waffeln und Crêpes mit einer Creme. Schnell gerührt sind Fertigprodukte, die es in unzähligen Geschmacksrichtungen im Supermarkt zu kaufen gibt. Wer nicht so sehr auf Tüten steht, braucht dafür aber auch nicht ewig in der Küche zu stehen: Einfach Mascarpone, Quark, Schmand oder Frischkäse mit einem Schuss Fruchtsaft oder Likör verquirlen oder auch mit pürierten Früchten. Nach Belieben süßen – fertig!

Eiscreme: Gegensätze ziehen sich an: Eiscreme schmeckt fantastisch zu warmen Waffeln oder heißen Crêpes. Dieses Blitzrezept für selbst gemachtes Fruchteis könnte ein Favorit werden: Tiefgekühlte Beeren etwa 30 Min. antauen lassen. Mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine zusammen mit etwas Zucker und einem Schuss Sahne oder Joghurt cremig pürieren – schmeckt einfach göttlich!

Sahne: Etwas steif geschlagene Sahne gilt als Gipfel des Genusses. Noch einen drauf setzt, wer die Sahne mit Vanillezucker, mit Schokoraspeln oder -röllchen oder auch einem Schuss Likör verfeinert. Besonders lecker schmecken Eierlikör, Amaretto, Orangen- oder Kirschlikör – einfach ausprobieren! Und zu nussigen Crêpes und Waffeln passt gut Kakaosahne (in die Sahne zusätzlich zum Zucker etwas Kakaopulver mit einschlagen), die man nach Belieben noch mit Kakao- oder Kaffeelikör verfeinern kann.

Süße Waffeln

Sie schmecken Groß und Klein, passen zu Kaffee und Tee ebenso wie zu heißer Schokolade und lassen sich im Handumdrehen zubereiten. Süße Waffeln sind immer ein Hit: zum Brunch, zum Kinderfest, bei Überraschungsbesuch oder einfach zwischendurch. Wenn das ganze Haus nach frischen Waffeln duftet, kommt ganz schnell Sonntagsstimmung auf.

- | | | | |
|----|----------------------|----|---------------------|
| 13 | Schokowaffeln | 20 | Haferflockenwaffeln |
| 13 | Mohnwaffeln | 23 | Lebkuchenwaffeln |
| 14 | Marzipanwaffeln | 25 | Ingwerwaffeln |
| 14 | Honigwaffeln | 25 | Möhren-Waffeltorte |
| 16 | Waffeln mit Mangodip | 26 | Mandarinenwaffeln |
| 16 | Walnusswaffeln | 26 | Schmandwaffeln |
| 19 | Zimt-Waffeltüten | 29 | Schlotfeger |
| 20 | Kürbiswaffeln | | |



Blitzrezepte

Schokowaffeln

FÜR 4 STÜCK

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker | 2 Eier
- 75 g Crème fraîche
- 40 g Schokotröpfchen
- 100 g Mehl
- Fett fürs Waffeleisen

1 | Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen. Butter mit Zucker, Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotröpfchen und das Mehl unterrühren.

2 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen, jede Waffel darin in 2–3 Min. goldbraun backen.

Mohnwaffeln

FÜR 4 STÜCK

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g Mohnback (Fertigprodukt)
- 100 g Mehl
- Fett fürs Waffeleisen

1 | Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen. Die Butter mit dem Zucker, dem Ei und dem Mohnback schaumig schlagen, anschließend das Mehl unterrühren.

2 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in 2–3 Min. goldbraun backen.

raffiniert | für Gäste

Marzipan-waffeln

FÜR 14 STÜCK

► 2 säuerliche Äpfel

200 g Marzipanrohmasse

250 g weiche Butter

4 Eier

200 g Zucker

1 gehäufter TL Zimtpulver

500 g Mehl

1 TL Backpulver

1/4 l Milch

► Außerdem:

Fett fürs Waffeleisen

Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben

⌚ Vorbereitung: 15 Min.

⌚ Backzeit: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 435 kcal

1 | Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Marzipanrohmasse ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, anschließend das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

3 | Die Butter mit Eiern, Zucker und Zimt schaumig rühren. Apfel- und Marzipanwürfel untermischen. Mehl, Backpulver und die Milch unterrühren.

4 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in 2–3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

5 | Etwas Puderzucker mit Zimt verrühren und die warmen Waffeln mit dem Zimtzucker bestäuben.

gelingen leicht | schnell Honigwaffeln

FÜR 14 STÜCK

► 250 g weiche Butter

6 EL Honig

4 Eier

1 Prise Salz

1/4 l Milch

400 g Mehl

1 TL Backpulver

► Außerdem:

Fett fürs Waffeleisen

Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Vorbereitung: 10 Min.

⌚ Backzeit: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 290 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Die Butter mit Honig, Eiern und Salz schaumig rühren. Die Milch untermischen und dann Mehl und Backpulver unterrühren.

3 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in 2–3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

TIPP

Joghurt in ein Schälchen füllen, etwas Honig dazugeben und als Dip zu den Honigwaffeln servieren.



exotisch | für Gäste

Waffeln mit Mangodip

FÜR 8 STÜCK

➤ Für den Mangodip:

1 kleine reife Mango
(ersatzweise Mangos aus
der Dose)

3 EL Zucker

200 g Mascarpone

4 cl Rum (nach Belieben)

➤ Für den Teig:

300 g Mehl

200 g Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

250 g Sahne

1 Ei

1 Prise Salz

➤ Außerdem:

Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 710 kcal

1 | Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und mit Zucker, Mascarpone und Rum pürieren. Den Dip in den Kühlschrank stellen.

2 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel

einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

3 | Mehl mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Sahne, Ei und etwas Salz zu einem glatten Teig verrühren.

4 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 2–3 Min. goldbraun backen.

5 | Die fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen. Die Waffeln dann mit dem Mangodip servieren.

schnell | gelingen leicht

Walnusswaffeln

FÜR 6 STÜCK

➤ 150 g Walnusskerne

200 g weiche Butter

150 g Zucker

2 Eier

1 TL Zimtpulver

100 g Sahne

300 g Mehl

➤ Außerdem:

Fett fürs Waffeleisen

Zimtzucker zum
Bestreuen

⌚ Vorbereitung: 15 Min.

⌚ Backzeit: 20 Min.

➤ Pro Stück ca.: 600 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Die Walnusskerne im Blitzhacker grob hacken. Die Butter mit Zucker, Eiern und Zimt schaumig schlagen. Sahne und Mehl untermischen.

3 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 3 Min. goldbraun backen.

4 | Die fertigen Walnusswaffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Zimtzucker bestreuen.

TIPPS

Statt Walnüssen kann man natürlich auch Mandeln, Haselnüsse oder andere Kerne verwenden. Und als Dip passt Zimtjoghurt.





raffiniert | knusprig
Zimt-Waffeltüten

FÜR EIN HÖRNCHEN-
WAFFELEISEN, 6 STÜCK

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 100 ml Mineralwasser
- 1 Ei
- 2 TL Zimtpulver
- 150 g Mehl
- Außerdem:
- Fett fürs Waffeleisen
- Butterbrotpapier
- 50 g Schokolade

⌚ Vorbereitung: 15 Min.

⌚ Backzeit: 20 Min.

➤ Pro Stück ca.: 355 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Butter mit Zucker, Mineralwasser, Ei, Zimt schaumig schlagen. Mehl unterrühren.

3 | Jeweils 1 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in 2 Min. goldbraun backen.

4 | Fertige Waffeln sofort und ganz schnell in Form bringen, sonst lassen sie sich nicht mehr rollen: Waffel auf ein

Stück Butterbrotpapier legen und mit Hilfe des Papiers und eines Topflappens zu einer Eistüte aufrollen. Kurz festhalten, damit sie in Form bleibt, dann abkühlen lassen.

5 | Damit die Eiswaffel auch dicht hält, die Schokolade in einem kleinen Topf schmelzen und die Spitzen der Eistüten in die Schokolade tauchen. Auf Butterbrotpapier legen und trocknen lassen.

TIPPS

WAFFELTÜTEN SIND VIELSEITIG

- Die Waffeltüten mit Eis füllen oder zu Sorbets, Parfaits, Cremes oder Früchten servieren.
- Noch raffinierter wird es, wenn auch der obere Rand der Waffeltüten in flüssige Schokolade getaucht wird.



➤ 1 Herausnehmen

Die heiße Waffel auf Butterbrotpapier legen.



➤ 2 Formen

Die Waffel mit Hilfe des Papiers zur Tüte rollen.



➤ 3 Versiegeln

Die Tütenspitze in Schokolade tauchen.

warm genießen

Kürbiswaffeln

FÜR 4 STÜCK

► 150 g Kürbisfruchtfleisch

2 Eier

80 g Zucker

2 EL Zitronensaft

2 EL Honig

1/2 TL Zimtpulver

100 g Mehl

► Außerdem:

Fett fürs Waffeleisen

Puderzucker zum

Bestäuben

⌚ Vorbereitung: 15 Min.

⌚ Backzeit: 15 Min.

► Pro Stück ca.: 285 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Das Kürbisfruchtfleisch pürieren. Die Eier mit Zucker, Zitronensaft, Honig und dem Zimt schaumig schlagen. Erst das Kürbisfruchtfleisch, dann das Mehl unterrühren.

3 | Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen

schließen und jede Waffel darin in etwa 3 Min. goldbraun backen. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

TIPP

Die Waffeln schmecken nur ganz frisch, wenn man sie länger liegen lässt, wird der Biskuitteig zäh!

schnell | gelingen leicht

Haferflockenwaffeln

FÜR 6 STÜCK

► 200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

150 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

100 g Mehl

100 g blütenzarte Haferflocken

► Außerdem:

Fett fürs Waffeleisen

Puderzucker zum

Bestäuben

⌚ Vorbereitung: 10 Min.

⌚ Backzeit: 20 Min.

► Pro Stück ca.: 600 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Die Butter mit Zucker, Eiern, Schmand und Rum-Aroma schaumig schlagen. Mehl und Haferflocken unterrühren.

3 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und die Waffel darin in etwa 3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf ein Kuchengitter legen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP

Haferflockenwaffeln lassen sich gut mit Eis und frischen Früchten servieren.





schmecken rund ums Jahr

Lebkuchenwaffeln

FÜR 8 STÜCK

► Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1/4 l Milch

► Für die Glasur:

- 150 g dunkle Schokolade
- 1/2 TL Lebkuchengewürz

► Außerdem:

- Fett fürs Waffeleisen
- fein gehackte Nüsse zum Bestreuen (ersatzweise Zuckerstreusel)

⌚ Vorbereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

► Pro Stück ca.: 575 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Das Mehl mit Haselnüssen, Butter, Zucker, Lebkuchengewürz und Milch zu einem glatten Teig verrühren.

3 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in 2–3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 | Die Schokolade bei milder Hitze schmelzen: Wird sie zu heiß, klumpt sie und ist nicht

mehr zu gebrauchen. Am besten die Schokolade in einer Schüssel erwärmen, die im warmen Wasserbad steht.

5 | Das Lebkuchengewürz unter die Schokolade rühren. Die Waffeln in einzelne Herzen zerteilen.

6 | Die Spitzen der Herzen in die Schokolade tauchen oder sie von einem Löffel in Linien über die Waffeln laufen lassen (siehe Step 2 Seite 7).

7 | Die Waffeln auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die Schokolade, solange sie noch feucht ist, mit gehackten Nüssen oder Zuckerstreuseln bestreuen.



► 1 Schmelzen

Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen.



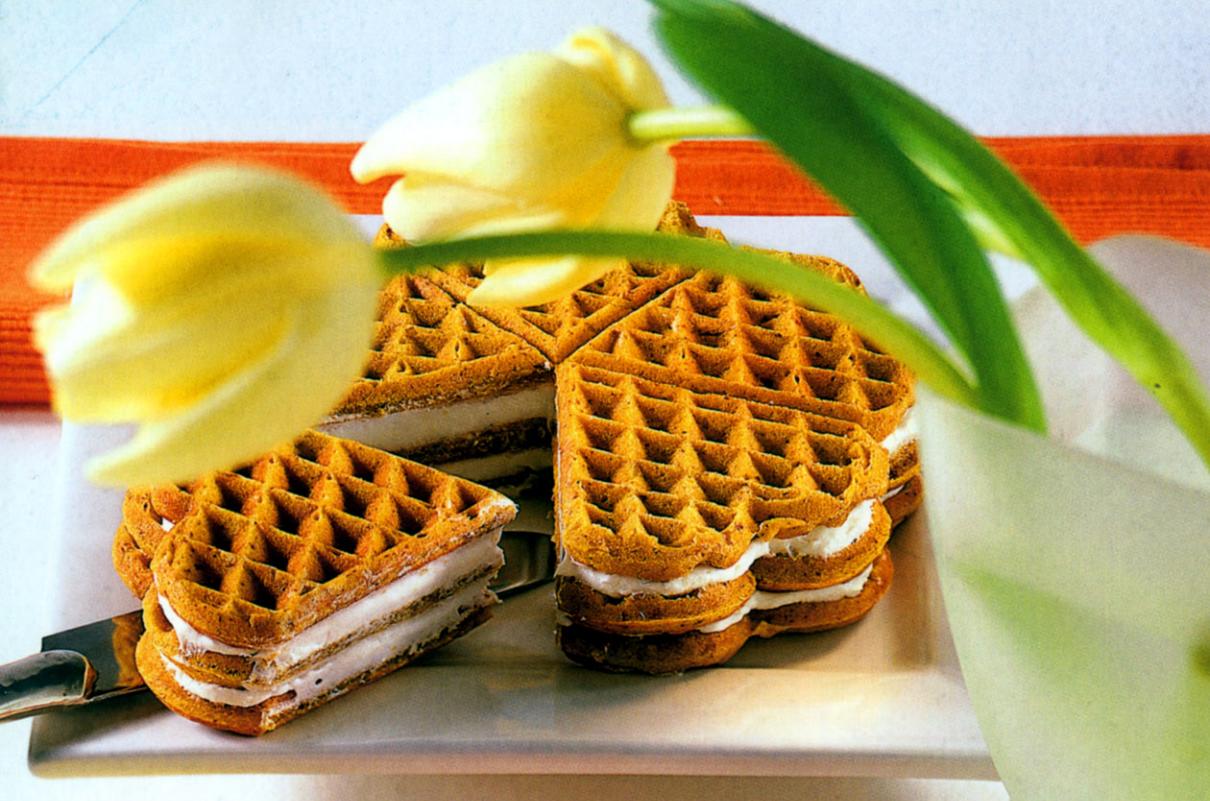
► 2 Tauchen

Die Spitzen der Herzen in Schokolade tauchen.



► 3 Bestreuen

Nüsse oder Streusel auf die Schokolade streuen.



**raffiniert
gelingen leicht**
Ingwerwaffeln

FÜR 10 STÜCK

- 200 g kandierter Ingwer
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- Außerdem:
- Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 10 Min.

⌚ Backzeit: 30 Min.

➤ Pro Stück ca.: 410 kcal

1 | Den kandierten Ingwer im Blitzhacker zerkleinern: Nach eigenem Geschmack entweder zu Mus pürieren oder nur grob hacken.

2 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

3 | Die Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Ingwer und Mehl untermischen.

4 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen

schließen und jede Waffel darin in 2-3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

macht was her
**Möhren-
Waffeltorte**

FÜR 2 MINITORTEN MIT JE 3 WAFFELN

- Für den Teig:
- 3 Eier
- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Gläschen pürierte Möhren (190 g, Babykost)
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g Mehl
- Für die Creme:
- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- 5 EL Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Außerdem:
- Fett fürs Waffeleisen
- 10 Marzipanmöhren zum Garnieren (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 20 Min.

➤ Bei 10 Stücken pro Stück ca.: 200 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Eier mit Butter, Zucker und Zimt dickschaumig rühren. Möhrenbrei, Nüsse und Mehl untermischen.

3 | Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 | Den Frischkäse mit Milch und Vanillezucker verquirlen. Eine Waffel mit etwas Frischkäsecreme bestreichen, die zweite Waffel darauf setzen. Diese wieder mit Frischkäsecreme bestreichen und die dritte Waffel darauf setzen.

5 | Auf jedes Waffelherz nach Belieben einen Tupfen Frischkäsecreme geben und 1 Marzipanmöhre darauf legen. Mit den restlichen drei Waffeln nach dem gleichen Prinzip die zweite Mini-Waffeltorte zubereiten.

gelingen leicht
fruchtig

Mandarinewaffeln

FÜR 8 STÜCK

- 1 Dose Mandarin-Orangen (175 g Abtropfgewicht)
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Vanillejoghurt
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- Außerdem:
Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 15 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 445 kcal

1 | Die Mandarin-Orangen abtropfen lassen. Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Die Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Die Mandarinen untermischen, sie dürfen dabei ruhig zerfallen. Joghurt, Mehl und die Speisestärke untermischen.

3 | Je 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, Waffeleisen schließen, jede Waffel darin in 2–3 Min. goldbraun backen; auf ein Kuchengitter legen.

für Festtage

Schmandwaffeln

FÜR 12 STÜCK

- Für den Apfelmusschaum:
50 g Sahne
300 g Apfelmus
1 ganz frisches Eiweiß
1 EL Amaretto (ersatzweise ein paar Tropfen Bittermandelaroma)
etwas Zimtpulver
- Für den Teig:
250 g weiche Butter
220 g Zucker
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
4 Eier | 250 g Schmand
300 g Mehl
100 g Speisestärke
- Außerdem:
Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 30 Min.

➤ Pro Stück ca.: 465 kcal

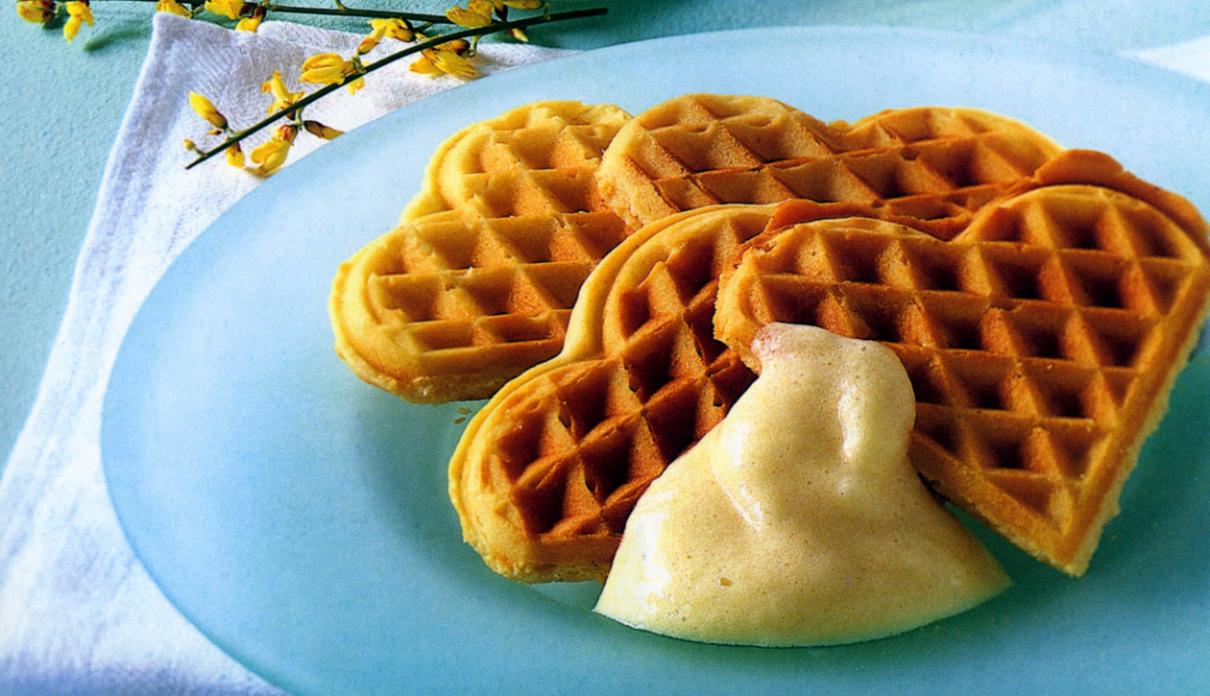
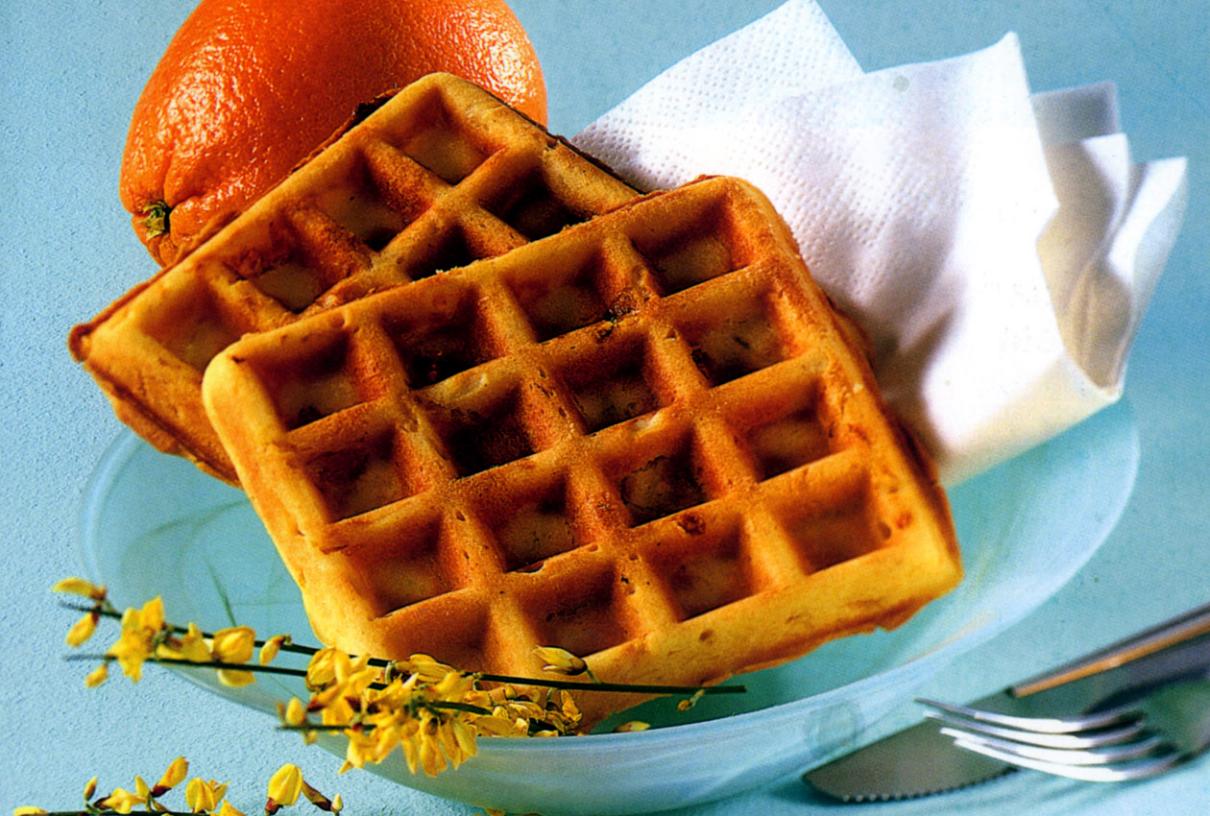
1 | Die Sahne steif schlagen und unter das Apfelmus rühren, dann das Eiweiß steif schlagen und unter die Apfelsahne heben. Mit Amaretto und einer Prise Zimt abschmecken und kalt stellen.

2 | Die Backflächen des Waffeleisens mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

3 | Die Butter mit Zucker, Orangensaft, Orangenschale und den Eiern schaumig schlagen. Den Schmand untermischen und danach Mehl und Speisestärke untermischen.

4 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 2–3 Min. goldbraun backen.

5 | Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen und mit dem Apfelmusschaum servieren.





für Gäste | knusprig

Schlotfeger

FÜR EIN HÖRNCHEN-
WAFFELEISEN, 6 STÜCK

► Für die Waffeln:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
100 g Sahne
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl
150 g Schokolade

► Für die Füllung:

200 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
► Außerdem:
Fett fürs Waffeleisen
Butterbrotpapier

⌚ Vorbereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 15 Min.

► Pro Stück ca.: 635 kcal

1 | Die Backflächen des Waffeleisen mit einem Pinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2 | Die Butter mit Zucker, Sahne, Ei und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl unterrühren.

3 | Jeweils etwa 1 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 2 Min. goldbraun backen.

4 | Die Waffeln sofort nach dem Backen in Form bringen, sonst lassen sie sich nicht mehr rollen: Waffel auf ein

Stück Butterbrotpapier legen und mit Hilfe des Papiers und eventuell eines Topflappens aufrollen. Kurz festhalten, damit die Waffel in Form bleibt, dann abkühlen lassen.

5 | Die Schokolade bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Enden der Waffelröllchen hineintauchen, abtropfen lassen und die Schokolade auf Butterbrotpapier trocknen lassen.

6 | Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und in die Waffelröllchen spritzen.



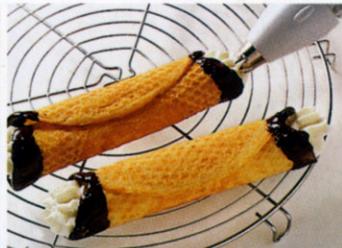
1 Formen

Die Waffel mit Hilfe des Papiers aufrollen.



2 Tauchen

Die Waffelenden in Schokolade tauchen.



3 Füllen

Mit dem Spritzbeutel Sahne einfüllen.

Herzhafte Waffeln

Wer sagt denn, dass Waffeln immer süß sein müssen? Probieren Sie Erdnusswaffeln zum Salat, Kartoffelwaffeln zum Lachs, Olivenwaffeln zum Wein, und entdecken Sie, wie vielseitig so ein Waffeleisen doch ist.

- | | | | |
|----|-----------------|----|------------------|
| 31 | Erndnusswaffeln | 35 | Tomatenwaffeln |
| 31 | Käsewaffeln | 35 | Olivenwaffeln |
| 32 | Mandelwaffeln | 36 | Kartoffelwaffeln |
| 32 | Tortillawaffeln | 36 | Schinkenwaffeln |



Blitzrezepte

Erdnusswaffeln

FÜR 4 STÜCK

- 100 g gesalzene Erdnüsse
- 70 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1/8 l Milch
- 100 g Mehl
- Fett fürs Waffeleisen

1 | Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen. Die Erdnüsse nur grob hacken. Die Butter mit Ei, Milch, Erdnüssen und Mehl verrühren.

2 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Käsewaffeln

FÜR 4 STÜCK

- 100 g weiche Butter
- 2 EL saure Sahne
- 250 g Mehl
- 6 EL geriebener Parmesan
- 150 ml Mineralwasser | Salz
- Fett fürs Waffeleisen

1 | Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen. Butter, saure Sahne, Mehl, Parmesan, Mineralwasser und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten.

2 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

gelingen leicht

Mandelwaffeln

FÜR 8 STÜCK

- 200 g weiche Butter
- 200 g gemahlene Mandeln
- 300 g Mehl
- 100 g Schmand
- 1/4 l Milch
- 1 TL Salz
- 1 TL Currys
- Außerdem:
Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 10 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 520 kcal

1 | Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen.

2 | Die Butter mit Mandeln, Mehl, Schmand, Milch, Salz und Currys verquirlen. Den Teig abschmecken und nach Belieben noch etwas nachwürzen.

3 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in 2–3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

TIPP

Die Mandelwaffeln schmecken warm am besten und passen auch gut als Beigabe zu Suppen und Salaten.

für Gäste
warm genießen

Tortillawaffeln

FÜR 4 STÜCK

- Für den Teig:
250 g Mehl
300 ml Mineralwasser
1 TL Salz | 2 EL Öl
6 EL saure Sahne
- Für den Dip:
1 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft | Salz
Chilipulver (ersatzweise Pfeffer)
1 Tomate
2 Stängel Koriandergrün (ersatzweise Basilikum)
- Außerdem:
Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 20 Min.

➤ Pro Stück ca.: 385 kcal

1 | Mehl, Mineralwasser, Salz Öl und saure Sahne verrühren; 10 Min. quellen lassen.

2 | Inzwischen die Avocado halbieren, vom Stein lösen, schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch schälen und zum Avocadomus pressen. Zitronensaft zugeben, mit etwas Salz und einer Prise Chilipulver oder Pfeffer würzen.

3 | Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Das Koriandergrün waschen, trockenschütteln, von den Stängeln zupfen, hacken und mit der Tomate unter das Avocadomus mischen. Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen.

4 | Je 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, mit dem Löffel verstreichen. Das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin 3 Min. goldbraun backen. Die Waffeln sofort mit dem Avocadodip servieren.

TIPP

Tortillawaffeln immer ganz frisch zubereiten und sofort servieren, wenn sie länger liegen, wird der Teig zäh!





gelingen leicht

Tomatenwaffeln

FÜR 8 STÜCK

- 5 Eier
- 100 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 8 EL Buttermilch
- 150 g Mehl
- 100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 3 Stängel Basilikum
- Außerdem:
Fett fürs Waffeisen

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 35 Min.

► Pro Stück ca.: 260 kcal

1 | Waffeisen einfetten, zuklappen und aufheizen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Butter und Salz schaumig rühren. Buttermilch und Mehl unterrühren.

2 | Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Basilikum waschen und trocken-schütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Tomaten und Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben.

3 | Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Back-

fläche geben. Das Waffeisen schließen und jede Waffel darin in etwa 4 Min. goldbraun backen. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstückchen gleichmäßig verteilen.

4 | Fertige Waffeln auf ein Kuchengitter legen und am besten noch warm genießen.

mediterran | für Gäste Olivenwaffeln

FÜR 8 STÜCK

- 250 g Mehl
- 1/3 Würfel Hefe (ca. 15 g)
- 1/8 l lauwarme Milch
- 1 TL Salz
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 16 entsteinte Oliven
- 1 EL gehackte italienische Kräutermischung (TK)
- Außerdem:
Fett fürs Waffeisen

⌚ Vorbereitung: 10 Min.

⌚ Ruhezeit: 60 Min.

⌚ Backzeit: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 250 kcal

1 | Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit der

Milch verrühren und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren, mit Mehl bestäuben und den Teig zugedeckt etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 | 1/8 l lauwarmes Wasser, das Salz, die Butter und die Eier zugeben und alles gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Diesen nochmals zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.

3 | Das Waffeisen einfetten, zuklappen und aufheizen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Je etwa 2 klein geschnittene Oliven und ein wenig von den Kräutern darauf verteilen.

4 | Das Waffeisen schließen und jede Waffel darin in etwa 5 Min. goldbraun backen. Die fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

TIPP

Diese Waffeln schmecken gut zu Blattsalaten, aber auch einfach als Snack zum Wein.

schmecken auch kalt
Kartoffelwaffeln

FÜR 8 STÜCK

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 4 Eier
- 8 EL Haferflocken
- 2 TL Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- Außerdem:
Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 30 Min.
⌚ Backzeit: 40 Min.
➤ Pro Stück ca.: 150 kcal

1 | Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen.

2 | Die Kartoffeln mit Eiern, Haferflocken und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, klein schneiden und unter den Kartoffelteig rühren.

3 | Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, den Teig mit dem Löffel zu allen Seiten hin verteilen.

4 | Das Waffeleisen schließen und jede Kartoffelwaffel darin in etwa 5 Min. goldbraun backen.

TIPP

Die Kartoffelwaffeln schmecken warm und kalt, zum Beispiel zu geräucherter Lachs (siehe Foto) oder geräucherter Forelle.

gut vorzubereiten

Schinkenwaffeln

FÜR 8 STÜCK

- 250 g Mehl
- 1/3 Würfel Hefe (ca. 15 g)
- 1/4 l lauwarme Milch
- 1/2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 200 g Schinkenspeck
- 1 EL gehackte Petersilie
- Außerdem:
Fett fürs Waffeleisen

⌚ Vorbereitung: 10 Min.
⌚ Ruhezeit: 60 Min.
⌚ Backzeit: 40 Min.
➤ Pro Stück ca.: 400 kcal

1 | Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit etwas Milch und dem Zucker verrühren, in die Mulde gießen, mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren, mit Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 | Übrige Milch, das Salz, Butter und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

3 | Das Waffeleisen einfetten, zuklappen und aufheizen. Den Schinken fein würfeln. Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Je etwas Schinken und etwas von der Petersilie darauf verteilen.

4 | Das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in etwa 5 Min. goldbraun backen. Die fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

TIPP

Die Waffeln nach Belieben mit Schinkenröllchen servieren.



Süße Crêpes

Ob für den Sonntagsbrunch, als feines Dessert, als süßes Hauptgericht oder auch mal statt Kuchen: Süßen Crêpes kann einfach niemand widerstehen. Dabei sind sie kinderleicht zu backen und lassen sich immer wieder neu variieren.

- | | | | |
|----|------------------------|----|----------------------|
| 39 | Schoko-Crêpes | 44 | Walnuss-Crêpes |
| 39 | Vanille-Crêpes | 44 | Marzipan-Mohn-Crêpes |
| 40 | Quark-Crêpes | 46 | Bananen-Crêpes |
| 40 | Aprikosen-Kokos-Crêpes | 46 | Apfelmusröllchen |
| 43 | Crêpes Suzette | | |



Blitzrezepte

Schoko-Crêpes

FÜR 2 STÜCK

- 100 ml Milch
- 2 EL Joghurt
- 2 Eier
- 1 TL Zucker
- 3 EL Mehl
- 3 EL Schokocreme
- Butterschmalz zum Ausbacken

1 | Milch mit Joghurt, Eiern, Zucker und dem Mehl verrühren.

2 | Das Butterschmalz in zwei Pfannen erhitzen und aus dem Teig darin goldgelbe Crêpes ausbacken. Mit Schokocreme bestreichen und aufrollen.

Vanille-Crêpes

FÜR 2 STÜCK

- 100 g Vanillejoghurt
- 100 g Sahne
- 2 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Mehl
- 4 EL Erdbeerkonfitüre
- Butterschmalz zum Ausbacken

1 | Joghurt, Sahne, Eier, Vanillezucker und das Mehl mit dem Schneebesen verrühren.

2 | Butterschmalz in zwei Pfannen erhitzen und aus dem Teig darin goldgelbe Crêpes ausbacken. Mit Konfitüre bestreichen und zu Tüten zusammenklappen.

gelingen leicht

Quark-Crêpes

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

- 2 Eier | 1/8 l Milch
- 100 g Sahne
- 100 g Magerquark
- 7 EL Mehl | 1 EL Zucker

► Für die Füllung:

- 100 g Sahne
- 100 g Magerquark
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

► Außerdem:

- Butterschmalz zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 45 Min.

► Pro Stück ca.: 435 kcal

1 | Alle Zutaten für den Teig mit den Schneebesen des Handrührgerätes verquirlen. 10 Min. quellen lassen.

2 | Die Sahne steif schlagen, Quark, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren.

3 | Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem

Teig darin nacheinander vier goldgelbe Crêpes ausbacken. Die fertig gebackenen Crêpes warm halten.

4 | Die Crêpes mit dem Sahnequark füllen und dick mit Puderzucker bestäuben.

exotisch | raffiniert

Aprikosen-Kokos-Crêpes

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

- 1/4 l Milch
- 100 g Sahne
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 4 EL Kokosraspel
- 6 EL Mehl

► Für die Füllung:

- 8 Aprikosen
- 2 EL Zucker
- 6 EL Orangenlikör (nach Belieben)

► Außerdem:

- Butterschmalz zum Ausbacken

⌚ Zubereitung: 45 Min.

► Pro Stück ca.: 435 kcal

1 | Für den Teig Milch, Sahne, Eier, Zucker, Kokosraspel und

das Mehl mit dem Schneebesen verrühren. 10 Min. quellen lassen.

2 | Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier goldgelbe Crêpes ausbacken. Fertig gebackene Crêpes warm halten.

3 | Während die Crêpes in der Pfanne brutzeln, die Aprikosen waschen, halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Spalten schneiden.

4 | Die Aprikosen in einen Topf geben und mit dem Zucker bestreuen. So lange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist, dann mit Orangenlikör ablöschen. Zu den Crêpes servieren.

TIPP

Außerhalb der Saison kann man auch Aprikosen aus der Dose nehmen, beziehungsweise Äpfel oder Bananen dazuservieren. Bananen aber nicht miterhitzen, sondern in Scheiben schneiden und mit dem flüssigen Zucker übergießen.





Klassiker | für Festtage
Crêpes Suzette

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

2 Eier | 1/4 l Milch

4 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)

8 EL Mehl | 1 EL Zucker

► Für die Füllung:

2 Orangen

2 EL Zucker | 3 EL Butter

4 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)

Saft von 1 Orange

► Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

⌚ Zubereitung: 45 Min.

► Pro Stück ca.: 385 kcal

1 | Eier, Milch, Orangenlikör, Mehl und Zucker zu einem

glatten Teig rühren; 10 Min. quellen lassen. Die Orangen schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen.

2 | Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier goldgelbe Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes warm halten.

3 | Während die Crêpes in der Pfanne brutzeln, den Zucker

in einem Topf erhitzen und leicht karamellisieren lassen, Butter zugeben. Mit Likör, aufgefangenem Orangensaft und Saft von 1 Orange ablöschen. Orangenfilets hineingeben; warm werden lassen.

4 | Crêpes zu Dreiecken zusammenfalten und die Orangenfilets mit der Sauce auf den Crêpes verteilen. Die Crêpes nach Belieben flamieren (siehe Tipp).

TIPP

FLAMBIERTE CRÊPES

► Wer die Crêpes flamieren möchte, erhitzt etwas Orangenlikör, zündet ihn in einem Butterpfännchen oder in einem großen Schöpföffel vorsichtig an und gießt ihn dann über die Crêpes (Step 3).



1 | Karamellisieren

Zucker leicht braun werden lassen, dann Butter und Saft dazugeben.



2 | Crêpes falten

Die Crêpes auf den Tellern zu Dreiecken zusammenfalten.



3 | Flammbieren

Heißen Likör vorsichtig anzünden, über die Crêpes gießen.

gelingen leicht

Walnuss-Crêpes

FÜR 4 STÜCK

► 50 g Walnusskerne

2 Eier

1/4 l Milch

100 g Joghurt

1 EL Zucker

6 EL Mehl

► Für den Belag:

150 g Sahnejoghurt

4 Kugeln Walnusseis

2 EL Honig

50 g Walnusskerne

► Außerdem:

Butterschmalz zum

Ausbacken

⌚ Zubereitung: 45 Min.

► Pro Stück ca.: 525 kcal

1 | Die Walnusskerne im Blitzhacker fein hacken. Eier mit Milch, Joghurt, Zucker, Mehl und den Walnüssen zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen.

2 | Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier goldgelbe Crêpes ausbacken. Fertig gebackene Crêpes jeweils warm halten.

3 | Auf jeden Crêpe in die Mitte einen Klecks Joghurt geben, darauf je 1 Kugel Walnusseis setzen. Den Honig in Linien über die Crêpes laufen lassen. Walnusskerne grob in Stücke hacken und über die Crêpes streuen.

für Gäste | raffiniert

Marzipan-Mohn-Crêpes

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

100 g Marzipanrohmasse

300 ml Milch

3 Eier

7 EL Mehl

► Für die Füllung:

125 g backfertige Mohnmischung

► Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

⌚ Zubereitung: 45 Min.

► Pro Stück ca.: 470 kcal

1 | Marzipanrohmasse mit 2 EL Milch im Blitzhacker geschmeidig rühren.

2 | Eier und Marzipanrohmasse mit den Schneebesen

des Handrührgerätes verquirlen. Restliche Milch und das Mehl zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen.

3 | Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier goldgelbe Crêpes ausbacken. Fertig gebackene Crêpes warm halten.

4 | Die Marzipancrêpes mit der Mohnmasse füllen, zu Dreiecken zusammenfalten und sofort servieren.

TIPPS

Marzipan-Mohn-Crêpes lassen sich gut vorbereiten; vor dem Servieren einfach kurz im Ofen erwärmen.

Übrige Mohnmischung mit je 125 g Joghurt und Quark glatt rühren und zum Beispiel als Beilage zu den Haferflockenwaffeln (Rezept S. 20) servieren.



exotisch
gelingen leicht

Bananen- Crêpes

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

200 ml Milch
100 g Sahne
2 Eier
8 EL Mehl
1 EL Zucker
1 EL gehackte Mandeln

► Für die Füllung:

2 EL Honig
2 EL Zitronensaft
2 kleine Bananen

► Außerdem:

Butterschmalz zum
Ausbacken
gehackte Mandeln zum
Bestreuen (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 405 kcal

1 | Alle Zutaten für den Teig
glatt verrühren und 10 Min.
quellen lassen.

2 | Das Butterschmalz in einer
Pfanne erhitzen und aus dem
Teig darin nacheinander vier
goldgelbe Crêpes ausbacken.
Fertig gebackene Crêpes je-
weils warm halten.

3 | Während die Crêpes in
der Pfanne brutzeln, den
Honig mit dem Zitronensaft
in einem kleinen Topf erhit-
zen. Die Bananen schälen, in
Stücke schneiden und in dem
Honig heiß werden lassen.

4 | Die Crêpes mit Honig-
bananen belegen und zusam-
menklappen. Nach Belieben
mit Mandeln bestreuen.

gut vorzubereiten

Apfelmus- röllchen

FÜR 4 STÜCK

► 1/4 l Milch
100 g Schmand
3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker

7 EL Mehl

► Für die Füllung:
100 g Schmand
4 EL Apfelmus
50 g gehackte Mandeln
1 EL Zucker
etwas Zimtpulver

► Außerdem:
Butterschmalz zum
Ausbacken

⌚ Zubereitung: 50 Min.

► Pro Stück: ca. 475 kcal

1 | Milch mit Schmand,
Eiern, Vanillezucker und dem
Mehl verrühren; 10 Min.
quellen lassen. Den Backofen
auf 200° vorheizen.

2 | Das Butterschmalz in einer
Pfanne erhitzen und aus dem
Teig darin nacheinander vier
goldgelbe Crêpes ausbacken.

3 | Die Crêpes mit dem
Schmand und dem Apfelmus
bestreichen, aufrollen und
nebeneinander in eine Auf-
laufform legen.

4 | Mandeln mit Zucker und
etwas Zimt vermischen und
die Röllchen damit bestreuen.
Im Ofen (Mitte, Umluft 180°)
etwa 5 Min. überbacken.

TIPP

Anstelle von Apfelmus
kann man für die fruchtige
Füllung auch selbst
gemachte oder fertig
gekaufte Rote Grütze
nehmen.



Herzhafte Crêpes

Was die Vielseitigkeit des Belags angeht, machen Crêpes der Pizza Konkurrenz. Es gibt fast nichts, was nicht auf Crêpes passt: Gemüse, Pilze, Fleisch, Fisch, Käse ... Und auch der Teig lässt sich immer wieder anders rühren: mit Milch, Sahne, saurer Sahne oder Mineralwasser, mit verschiedenen Mehlsorten und Kräutern ... Da kommt garantiert jeder auf seine Kosten.

49	Spinatröllchen	55	Lachs-Fenchel-Wraps
49	Frischkäse-Crêpes	56	Pilz-Crêpes
51	Crêpes mit Tunfisch	56	Mexiko-Wraps
51	Gyros-Wraps	59	Kaninchen-Crêpes
52	Schafkäseröllchen	59	Asia-Tüten
52	Crêpes mit Peperonata		



Blitzrezepte

Spinatröllchen

FÜR 2 STÜCK

- 125 g TK-Spinat
- 1/8 l Milch
- 1 Ei | Salz
- 5 EL Mehl
- 4 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Schmand
- Butterschmalz zum Ausbacken

1 | Spinat bei milder Hitze in einem Topf auftauen. Milch, Ei, Salz, Mehl und Parmesan mit dem Schneebesen verrühren.

2 | Das Butterschmalz in zwei Pfannen erhitzen und aus dem Teig darin zwei goldgelbe Crêpes ausbacken. Mit Schmand bestreichen, den Spinat darauf verteilen, aufrollen, quer in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten.

Frischkäse-Crêpes

FÜR 2 STÜCK

- 100 ml Mineralwasser | 2 EL Sahne
- 1 Ei | 4 EL Mehl | Salz
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 kleine Tomate
- 50 g Doppelrahmfrischkäse
- Butterschmalz zum Ausbacken

1 | Mineralwasser mit Sahne, Ei, Mehl, etwas Salz und 1 EL Schnittlauch verrühren. Butterschmalz in zwei Pfannen erhitzen und aus dem Teig darin zwei goldgelbe Crêpes ausbacken.

2 | Inzwischen die Tomate waschen, klein schneiden, mit Frischkäse und etwas Salz pürieren. Restliche Kräuter unterrühren. Die Crêpes mit dem Frischkäse bestreichen und aufrollen.



mediterran | für Gäste

Crêpes mit Tunfisch

FÜR 4 STÜCK

► Für die Füllung:

400 g grüne Bohnen

3 Stängel Bohnenkraut

Salz | 2 Tomaten

1 Dose Tunfisch im eigenen Saft (150 g Abtropfgewicht)

Pfeffer

► Für den Teig:

1/4 l Milch | 2 Eier

Kräutersalz

5 EL Weizenmehl (Type 405)

3 EL Weizen-Vollkornmehl

► Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 335 kcal

1 | Die Bohnen waschen, putzen und mit dem Bohnenkraut in Salzwasser etwa 30 Min. garen.

2 | Inzwischen die Tomaten waschen, Stielansätze herauschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Den Tunfisch abtropfen lassen. Alle Zutaten für den Teig verrühren.

3 | Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier Crêpes ausbacken. Fertig gebackene Crêpes warm halten.

4 | Die Bohnen abgießen, das Bohnenkraut herausnehmen, Tomatenwürfel und Tunfisch unterrühren, nochmals kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Crêpes damit füllen.

für Gäste | herhaft

Gyros-Wraps

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

4 EL saure Sahne

2 Eier

7 EL Mehl | Salz

► Für die Füllung:

200 g Lammfleisch (Filet oder Lende)

Salz

Gyros-Gewürzmischung

1 EL Olivenöl

1/2 Salatgurke

2 Tomaten

4 EL saure Sahne

► Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

Butterbrotpapier zum Einwickeln

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 435 kcal

1 | Alle Teigzutaten mit 200 ml Wasser verrühren; 10 Min. quellen lassen.

2 | Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und klein schneiden. Mit Salz und Gyrosgewürz bestreuen. Das Öl erhitzen und das Fleisch darin etwa 5 Min. braten.

3 | Die Salatgurke schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, Stielansätze herauschneiden und das Fruchtfleisch klein würfeln.

4 | Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier Crêpes ausbacken.

5 | Die Crêpes mit saurer Sahne bestreichen. Mit Fleisch, Gurken und Tomaten belegen, leicht salzen und mit Gyrosgewürz bestreuen.

6 | Crêpes jeweils an einer Seite leicht einschlagen und dann aufrollen (siehe die Stepotos Seite 55). Das untere Ende jeweils in Butterbrotpapier wickeln.

mediterran

Schafkäse- röllchen

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

1/4 l Milch | 2 Eier
8 EL Mehl | Kräutersalz

2 EL Schmand

► Für die Füllung:

1 Bund Basilikum
2 Tomaten
4 getrocknete Tomaten

150 g Schafkäse
Salz | Pfeffer

► Außerdem:

Butterschmalz zum
Ausbacken

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 355 kcal

1 | Alle Zutaten für den Teig
verrühren; etwa 10 Min. quellen
lassen.

2 | Das Basilikum waschen,
trockenschütteln und die
Blätter von den Stielen zup-
fen. Die Tomaten waschen,
Stielansätze entfernen und
das Fruchtfleisch würfeln.
Getrocknete Tomaten klein
schneiden, Schafkäse würfeln.
Den Ofen auf 200° vorheizen.

3 | Butterschmalz in einer
Pfanne erhitzen und nachein-
ander vier Crêpes ausbacken.

4 | Jeden Crêpe mit frischen
und getrockneten Tomaten,
Schafkäse und Basilikumblät-
tern belegen. Salzen, pfeffern,
aufrollen und in einer feuer-
festen Form im heißen Ofen
(Mitte, Umluft 180°) etwa
5 Min. backen.

gelingen leicht

Crêpes mit Peperonata

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

300 ml Milch
3 Eier
Salz | 2 EL Weizenmehl

5 EL Buchweizenmehl

► Für die Füllung:

1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 weiße Zwiebel
2 Tomaten
2 EL Olivenöl
1/2 TL Oregano (frisch
gehackt oder getrocknet)
Salz | Pfeffer
► Außerdem:
Butterschmalz
geriebener Parmesan

⌚ Zubereitung: 45 Min.

► Pro Stück ca.: 335 kcal

1 | Alle Zutaten für den Teig
verrühren; mindestens
20 Min. quellen lassen.

2 | Inzwischen die Paprika-
schoten waschen, halbieren,
Kerne, Stielansätze und die
Trennhäute entfernen und
die Schoten in kleine Würfel
schneiden. Zwiebel schälen
und fein würfeln. Tomaten
waschen, Stielansätze heraus-
schneiden und das Frucht-
fleisch klein würfeln.

3 | Das Öl erhitzen, die Zwie-
bel darin glasig dünsten. Die
Paprikawürfel zugeben und
etwa 10 Min. mitdünsten.

4 | Unterdessen das Butter-
schmalz in einer Pfanne er-
hitzen und aus dem Teig dar-
in nacheinander vier Crêpes
ausbacken. Fertig gebackene
Crêpes warm halten.

5 | Die Tomatenwürfel unter
das Gemüse mischen, mit
Oregano, Salz und Pfeffer ab-
schmecken. Die Crêpes mit
dem Gemüse füllen und mit
Parmesan bestreuen.





schmecken auch kalt

Lachs-Fenchel-Wraps

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

- 2 Eier
- 1/8 l Mineralwasser
- 1/8 l Milch
- 7 EL Mehl | Salz

► Für die Füllung:

- 2 Orangen
- 1 Fenchelknolle
- 150 g Räucherlachs in Scheiben (ersatzweise Graved Lachs)
- 4 TL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Salz | Pfeffer

► Außerdem:

- Butterschmalz zum Ausbacken
- Butterbrotspapier zum Einwickeln

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 385 kcal

1 | Eier, Mineralwasser, Milch, Mehl und etwas Salz zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen.

2 | Inzwischen die Orangen schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Den Fenchel putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Fenchelgrün waschen und klein schneiden.

3 | Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier Crêpes ausbacken. Leicht abkühlen lassen.

4 | Crêpes mit Fenchel, Lachs, und Orangen belegen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

5 | Die Crêpes mit dem Fenchelgrün bestreuen und aufrollen (siehe Steps). Das untere Ende jeweils in Butterbrotspapier wickeln.

TIPP

Werden die Crêpes auf Tellern serviert, passt eine Sauce dazu: Orangensaft und etwas Zitronensaft mit Frischkäse zu einer cremigen Sauce verrühren, mit Kräutersalz, Pfeffer und gehacktem Fenchelgrün würzen.



> 1 Belegen

Die Zutaten auf dem Crêpe verteilen.



> 2 Aufrollen

Eine Seite einschlagen und den Crêpe aufrollen.



> 3 Einwickeln

Den unteren Teil in Papier einwickeln.

gelingen leicht Pilz-Crêpes

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

- 1/4 l Milch
- 4 EL saure Sahne
- 2 Eier | Salz
- 10 EL Mehl

► Für die Füllung:

- 3 Schalotten
- 300 g Pfifferlinge (ersatzweise Champignons oder Egerlinge)

1/2 Bund Petersilie

1 EL Olivenöl

1 Pilz-Brühwürfel (ersatzweise Salz)

3 EL Sahne

► Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 340 kcal

1 | Alle Teigzutaten verrühren. Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und zwei Drittel fein hacken.

2 | Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und nacheinander vier Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes warm halten.

3 | Inzwischen das Öl in der Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Die Pilze zufügen und 3–4 Min. mitbraten. Den Brühwürfel zugeben und unter Rühren auflösen, die Sahne zugießen und die gehackte Petersilie untermischen.

4 | Die Crêpes mit dem Pilzgemüse füllen und mit der restlichen Petersilie garnieren.

für Gäste | scharf

Mexiko-Wraps

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

- 3 Eier | 200 ml Milch
- 100 g saure Sahne
- 8 EL Mehl | Salz

► Für die Füllung:

200 g Hackfleisch

1 EL Öl

2 Frühlingszwiebeln

2 Tomaten | Salz

gemahlener Kreuzkümmel

Chilipulver

8 Salatblätter (z. B. Eissalat)

4 EL saure Sahne

► Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

Butterbrotpapier

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 455 kcal

1 | Alle Zutaten für den Teig glatt verrühren. Das Hackfleisch für die Füllung im Öl braun anbraten.

2 | Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Beides zum Hackfleisch geben und etwa 10 Min. mitbraten.

3 | Das Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier Crêpes ausbacken. Fertig gebackene Crêpes warm halten.

4 | Das Hackfleisch mit Salz, Kreuzkümmel und Chili abschmecken. Salatblätter waschen und trockentupfen.

5 | Die Crêpes mit je 1 EL saurer Sahne bestreichen, Salatblätter darauf legen, das Hackfleisch darauf verteilen. Je eine Seite der Crêpes einschlagen und dann zu Wraps aufrollen (Steps Seite 55). Das untere Ende in Butterbrotpapier einwickeln.





für Gäste | raffiniert

Kaninchen- Crêpes

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

3 Eier | 1 EL Senf | Salz

300 ml Mineralwasser

4 EL Buchweizenmehl
(ersatzweise Weizen-
mehl Type 405)

4 EL Weizenmehl
(Type 405)

► Für die Füllung:

1 Hand voll Feldsalat

200 g Kaninchenfilet

Salz | 3 EL Öl | 2 EL Senf

1 EL Aceto balsamico
(am besten weißer)

► Außerdem:

Butterschmalz zum
Ausbacken

⌚ Zubereitung: 35 Min.

► Pro Stück ca.: 365 kcal/

1 | Alle Teigzutaten verrühren, 10 Min. quellen lassen.

2 | Inzwischen den Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Das Kaninchenfilet kalt abspülen, trockentupfen, klein schneiden und salzen. Das Fleisch in 1 EL Öl rundherum braun anbraten.

3 | Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig vier Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes warm halten.

4 | Das restliche Öl mit 1 EL Senf und dem Essig in einer Schüssel verrühren, Feldsalat zufügen und darin wenden. 1 EL Senf zum gebratenen Kaninchenfilet geben und unterrühren. Feldsalat und Fleisch auf die Crêpes legen.

machen was her

Asia-Tüten

FÜR 4 STÜCK

► Für den Teig:

2 Eier | 150 ml Milch

1 EL Sojasauce | 8 EL Mehl

► Für die Füllung:

150 g Champignons

1/2 Paprikaschote

1/2 Stange Lauch

2 kleine Möhren

1 cm Ingwerwurzel
(nach Belieben)

1 EL Öl

50 g Bambussprossen

1/4 TL Sambal oelek

1/2 TL gemahlener
Kreuzkümmel

Salz | Pfeffer

► Außerdem:

Butterschmalz zum
Ausbacken

⌚ Zubereitung: 40 Min.

► Pro Stück ca.: 265 kcal

1 | Alle Zutaten für den Teig mit 150 ml Wasser glatt verrühren und den Teig 10 Min. quellen lassen.

2 | Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das übrige Gemüse waschen und putzen, Paprikaschote in kleine Streifen, Lauch in dünne Ringe, die Möhren in Stifte schneiden, Ingwer schälen und fein würfeln.

3 | Das Öl erhitzen. Paprika, Lauch, Möhren und Ingwer darin anbraten. Nach 5 Min. Champignons zugeben und 2 Min. mitschmoren. Bambussprossen zugeben und das Gemüse bissfest garen. Mit Sambal oelek, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

4 | Inzwischen Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander vier Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes warm halten.

5 | Das Gemüse auf die Crêpes verteilen und jeden zwei Mal zusammenfalten, so dass Tüten entstehen.

Zum Gebrauch

Damit Sie Rezepte mit bestimmten Zutaten noch schneller finden können, stehen in diesem Register zusätzlich auch häufig verwendete Zutaten wie Nusssorten oder Tomaten – ebenfalls alphabetisch geordnet und **halbfett** gedruckt – über den entsprechenden Rezepten.

Apfelmus

Apfelmusröllchen	46
Schmandwaffeln	26
Aprikosen-Kokos-Crêpes	40
Aromen (Grundzutaten)	5
Asia-Tüten	59
Avocado: Tortillawaffeln	32

B

Bäckpulver (Grundzutaten)	5
Bambussprossen: Asia-Tüten	59
Bananen-Crêpes	46
Basilikum	
Schafkäseröllchen	52
Tomatenwaffeln	35
Bohnenkraut: Crêpes mit Tunfisch	51
Butter (Grundzutaten)	5
Buttermilch: Tomatenwaffeln	35

C

Champignons: Asia-Tüten	59
Cremes (Beilagen)	11
Crêpespfanne (Geräte)	4
Crêpe-Tischgerät (Geräte)	4

E ier (Grundzutaten)	5	J oghurt	
Eiscreme (Beilagen)	11	Schoko-Crêpes	39
Eissalat: Mexiko-Wraps	56	Walnuss-Crêpes	44
Erdbeerkonfitüre: Vanille-Crêpes	39		
Erdnusswaffeln	31	K aninchen-Crêpes	59
F eldsalat: Kaninchen-Crêpes	59	Kartoffelwaffeln	36
Fenchel: Lachs-Fenchel-Wraps	55	Käsewaffeln	31
F rischkäse		Kokosraspel: Aprikosen-Kokos-Crêpes	40
Frischkäse-Crêpes	49	Konfitüre (Beilagen)	10
Möhren-Waffeltorte	25	Kürbiswaffeln	20
Fruchtkompotte (Beilagen)	10	L achs-Fenchel-Wraps	55
Fruchtpürees (Beilagen)	10	Lammfleisch: Gyros-Wraps	51
Früchte (Beilagen)	10	Lauch: Asia-Tüten	59
Frühlingszwiebeln: Mexiko-Wraps	56	Lebkuchenwaffeln	23
G rüne Bohnen: Crêpes mit Tunfisch	51	M andarinenwaffeln	26
Gyros-Wraps	51	M andeln	
H ackfleisch: Mexiko-Wraps	56	Apfelmusröllchen	46
H aferflocken		Bananen-Crêpes	46
Haferflockenwaffeln	20	Mandelwaffeln	32
Kartoffelwaffeln	36	Mango: Waffeln mit Mangodip	16
H aselnüsse		Mascarpone: Waffeln mit Mangodip	16
Lebkuchenwaffeln	23	M arzipan	
Möhren-Waffeltorte	25	Marzipan-Mohn-Crêpes	44
Honigwaffeln	14	Marzipanwaffeln	14
I ngwer		Mexiko-Wraps	56
Asia-Tüten	59	Milch (Grundzutaten)	5
Ingwerwaffeln	25	Mehl (Grundzutaten)	5
M ohn		Marzipan-Mohn-Crêpes	44
Mohnwaffeln	13	Mohnwaffeln	

Möhren

- Asia-Tüten 59
Möhren-Waffeltorte 25

N

Nüsse (Grundzutaten) 5

O

Olivenwaffeln 35

Orangen

- Crêpes Suzette 43
Lachs-Fenchel-Wraps 55

Orangenlikör

- Aprikosen-Kokos-Crêpes 40
Crêpes Suzette 43

P

Paprikaschoten

- Asia-Tüten 59
Crêpes mit Peperonata 52

Parmesan

- Crêpes mit Peperonata 52
Käsewaffeln 31
Spinatröllchen 49
Pfifferlinge: Pilz-Crêpes 56
Pilz-Crêpes 56

Q

Quark-Crêpes 40

S

Sahne (Beilagen) 11
Salz (Grundzutaten) 5

Saure Sahne

- Gyros-Wraps 51
Mexiko-Wraps 56
Schafkäseröllchen 52
Schalotten: Pilz-Crêpes 56

Schinkenwaffeln

36

Schlotfeger

29

Schmalz (Grundzutaten)

5

Schmand

Apfelmusröllchen

46

Haferflockenwaffeln

20

Mandelwaffeln

32

Schmandwaffeln

26

Spinatröllchen

49

Schoko-Crêpes

39

Schokolade

Lebkuchenwaffeln

23

Schlotfeger

29

Schokowaffeln

13

Schokolade (Beilagen)

11

Zimt-Waffeltüten

19

Schokotropfchen: Schoko-waffeln

13

Spinatröllchen

49

Tomaten

Crêpes mit Peperonata

52

Crêpes mit Tunfisch

51

Frischkäse-Crêpes

49

Gyros-Wraps

51

Mexiko-Wraps

56

Schafkäseröllchen

52

Tomatenwaffeln

35

Tortillawaffeln

32

Tortillawaffeln

32

Tunfisch: Crêpes mit Tunfisch

51

Vanille-Crêpes

39

Vanillejoghurt

Mandarinewaffeln

26

Vanille-Crêpes

39

W

Waffeleisen (Geräte)

4

Waffelbüfett (Theorie)

7

Walnüsse

Walnuss-Crêpes

44

Walnusswaffeln

16

Z

Zimt-Waffeltüten

19

Zucker (Grundzutaten)

5

Zwiebeln: Crêpes mit

Peperonata

52

Die Autorin

Christiane Kührt war nach ihrem Studium Redakteurin im Kochressort einer großen Frauenzeitschrift und machte damit ihre Liebe zu Genuss und Gastlichkeit zum Beruf. Seit der Geburt ihrer beiden Kinder arbeitet sie als freie Journalistin und Kochbuchautorin in der Nähe von München. Sie liebt schnelle, unkomplizierte Rezepte, die trotzdem was hermachen. Ideal findet sie es, wenn Töchterchen Annika und Sohn Tobias in der Küche mitmachen können, zum Beispiel den Waffel- oder Crêpesteig rühren.

Der Fotograf

Michael Brauner arbeitete nach Abschluss der Fotoschule in Berlin als Fotoassistent bei namhaften Fotografen in Frankreich und Deutschland und machte sich 1984 dann selbstständig. Sein individueller, atmosphärischer Stil wird überall geschätzt: in der Werbung ebenso wie bei vielen bekannten Verlagen. In seinem Studio in Karlsruhe setzt er Rezepte zahlreicher GU-Titel stimmungsvoll ins Bild.

Bildnachweis

Alle Fotos: Michael Brauner,
Karlsruhe

Impressum

© 2003 Gräfe und Unzer
Verlag GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung
durch Film, Funk, Fernsehen
und Internet durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger
und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art
nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Redaktionsleitung:

Birgit Rademacker

Redaktion: Tanja Dusy

Lektorat: Claudia Schmidt

Korrektorat:

Nina Starost

Herstellung: Maike Harmeier

Satz und DTP:

Design Typo-Print, Ismaning

Reproduktion:

Appl, Wemding

Druck: Appl, Wemding

Bindung: Sellier, Freising

ISBN 3-7742-2392-0

Auflage 5. 4. 3. 2. 1.
Jahr 2007 06 05 04 03



Das Original mit Garantie

Ihre Meinung ist uns wichtig. Deshalb möchten wir Ihre Kritik, gerne aber auch Ihr Lob erfahren. Um als führender Ratgeberverlag für Sie noch besser zu werden, Darum: Schreiben Sie uns! Wir freuen uns auf Ihre Post und wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem GU-Ratgeber.

Unsere Garantie: Sollte ein GU-Ratgeber einmal einen Fehler enthalten, schicken Sie uns das Buch mit einem kleinen Hinweis und der Quittung innerhalb von sechs Monaten nach dem Kauf zurück. Wir tauschen Ihnen den GU-Ratgeber gegen einen anderen zum gleichen oder ähnlichen Thema um.

Ihr Gräfe und Unzer Verlag
Redaktion Kochen
Postfach 86 03 25
81630 München
Fax: 089/41981-113
e-mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

GRAFE
UND
UNZER

► DIE MENGEN

► Kein Waffeleisen ist wie das andere, und auch die Pfannengrößen variieren, deshalb kann es sein, dass die in diesem Buch angegebenen Teigmengen beim Nachbacken mehr oder weniger Waffeln oder Crêpes ergeben. Oft reicht es aber schon, etwas Flüssigkeit zuzugeben oder wegzulassen, um auf die richtige Stückzahl zu kommen.

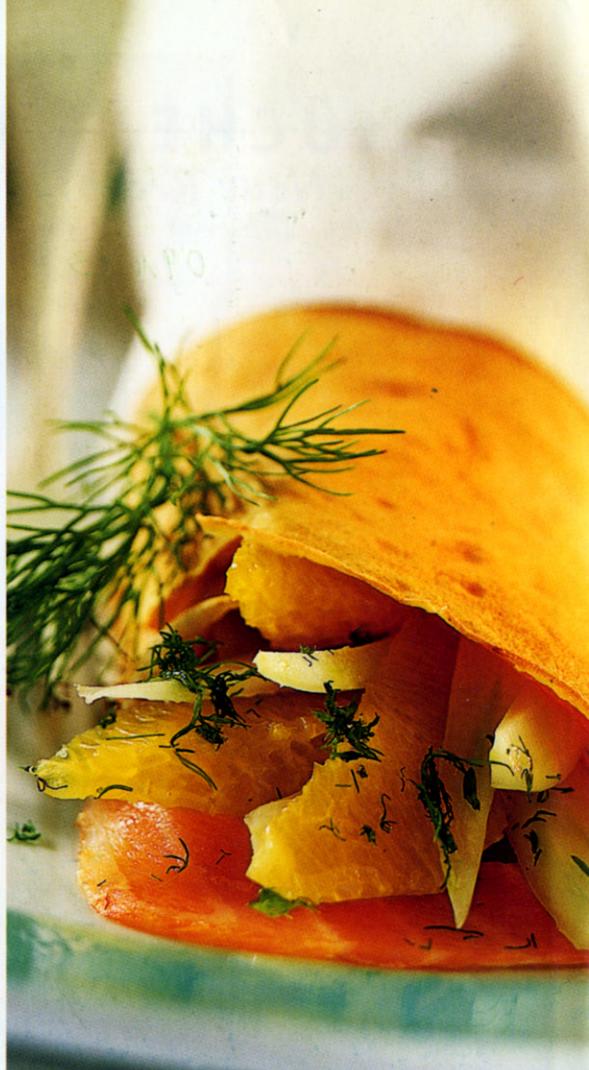
Gelungene Waffeln und Crêpes

► DAS WAFFELEISEN

► Es ist in der Regel antihaftbeschichtet, und dadurch lässt sich die gebackene Waffel ganz leicht herausnehmen. Damit das so bleibt, immer Pfannenheber aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff und niemals scharfe oder spitze Geräte zum Herausnehmen der Waffeln verwenden.

► DER CRÊPESTEIG

► Er wird besonders geschmeidig und locker, wenn der Kleber im Mehl vor dem Backen richtig ausquellen kann. Also den fertig gerührten Crêpesteig möglichst immer mindestens 10 Minuten ruhen lassen.



► PERFEKTE CRÊPES

► Sie sind vor allem dünn. Deshalb: Nur wenig Teig in die Pfanne gießen und die Pfanne dabei leicht schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt.

DIE ZEITANGABEN

- Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten können nur Richtzeiten sein, sie differieren je nach Waffeleisen, Pfanne und Herd. Ob das Gebackene fertig ist, kann man aber leicht erkennen: Waffeln sollen goldbraun, Crêpes von beiden Seiten goldgelb sein.

AUF VORRAT BACKEN

- Waffeln und Crêpes lassen sich gut auf Vorrat zubereiten und einfrieren. Gefrorene Waffeln kann man, leicht angetaut, nochmal kurz im Waffeleisen warm machen oder kurz in den heißen Backofen schieben. Tiefgekühlte Crêpes erhitzt man in der Pfanne.

Die 10 GU-Erfolgstipps

KNUSPRIGE WAFFELN

- Sie gelingen am besten, wenn man das Waffeleisen immer erst richtig heiß werden lässt, bevor man den Teig einfüllt, und die Waffeln nach dem Backen außerdem nebeneinander auf einem Kuchengitter abkühlen lässt.

DER WAFFELTEIG

- Prinzipiell eignet sich fast jeder Teig zum Waffelbacken. Wichtig ist nur, dass er etwas flüssiger ist als Kuchenteig. Also auf jeden Fall weiche Butter nehmen und nicht vergessen, noch etwas Milch, Sahne oder andere flüssige Zutaten unter den Teig zu rühren.

WARME CRÊPES

- Wer für Viele backen muss, sollte die fertig gebackenen Crêpes bis zum Servieren am besten im vorgeheizten Backofen bei etwa 150° (Umluft 140°) warm halten.

DIE RICHTIGE CRÊPESPFANNE

- Am besten lassen sich Crêpes in einer antiahaftbeschichteten Pfanne zubereiten, denn darin können sie nicht kleben bleiben und lassen sich leicht wenden. Ideal sind spezielle Crêpespfannen mit einem extra niedrigen Rand.

Waffeln und Crêpes

süß und herhaft

Die Grundzutaten hat man immer im Haus. Wie wär's also mit frischen Waffeln statt Sonntagstorte oder lecker gefüllten Crêpes als Dessert? Oder beides lieber herhaft als Snack? Bei über 50 Rezepten fällt die Wahl schwer – da hilft nur ausprobieren!



- > **Gerätekunde:** Was es bei Geräten zu beachten gibt
- > **Grundrezepte:** Wie man Waffeln und Crêpes richtig bäckt
- > **Serviertipps:** Was zu Waffeln schmeckt

www.gu-online.de

GU

6,90 € [D]

ISBN 3-7742-2392-



9 783774 223929