

KRUPS®



Rezepte

KLASSISCH

- SEITE **04** FETTARME WAFFELN
SEITE **06** BIERWAFFELN
SEITE **08** AMARETTO-WAFFELN
SEITE **10** HEFEWAFFELN MIT LEBKUCHENGEWÜRZ

HERZHAFT

- SEITE **12** KARTOFFELWAFFELN
SEITE **14** WAFFELN FLORENTINER ART
SEITE **16** ITALIENISCHE WAFFELN
SEITE **18** JAPANISCHE WAFFELN

Süß

- SEITE **20** LEICHTE WAFFELN
SEITE **22** QUARK-WAFFELN
SEITE **24** BRÜSSELER WAFFELN
SEITE **26** MARMORIERTER WAFFELN
SEITE **28** EXOTISCHE WAFFELN
SEITE **30** WAFFELN MIT HONIGKUCHEN UND FRISCHKÄSE
SEITE **32** SPEKULATIUS-WAFFELN
SEITE **34** APFEL-KARAMELL-WAFFELN
SEITE **36** ROSMARIN-WAFFELN MIT GEGRILLTEN APRIKOSEN



Fettarme Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 10 Min.

Backen: 15 Min.

300 g Mehl

2 Eier

300 ml fettarme Milch

100 ml Mineralwasser
mit Kohlensäure

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Ein paar Tropfen
Mandeleextrakt

Brauner Zucker

Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen.

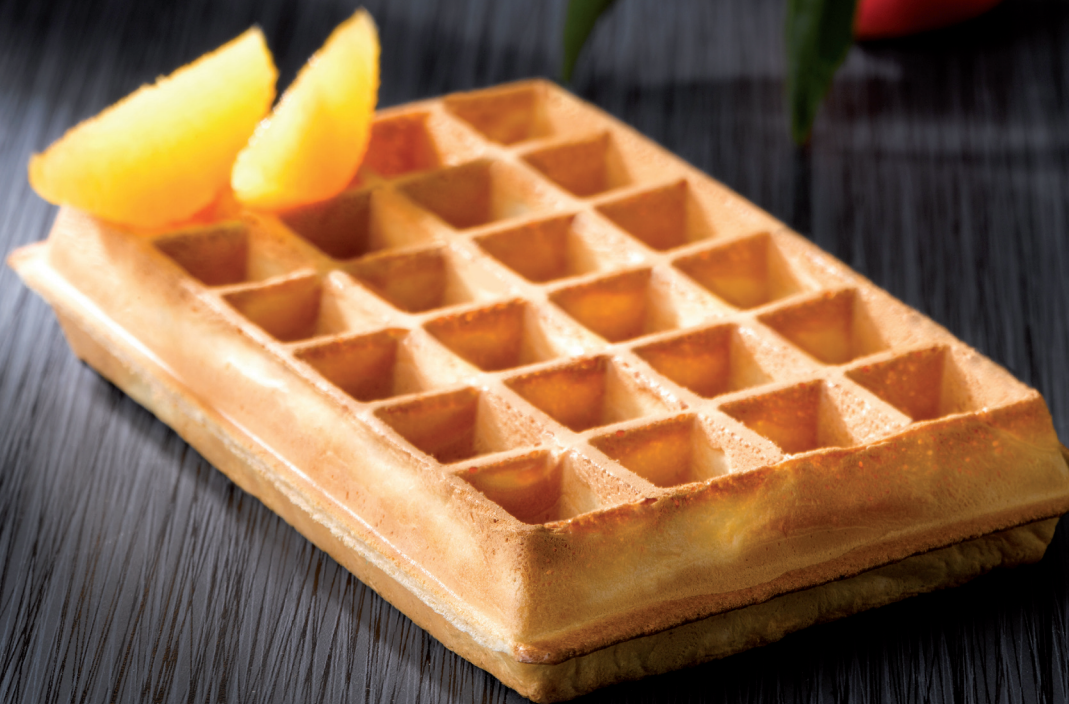
In einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Vanillezucker und Salz mischen. Eiermilch unterrühren. Mineralwasser und ein paar Tropfen Mandeleextrakt hinzufügen. Weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig bei Zimmertemperatur 15 Min. ruhen lassen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig ca. 3 bis 4 Min. backen lassen.

Die Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Rohrzucker bestreuen.

Tipp: Statt Mandeleextrakt können Sie auch ein paar Tropfen Orangenblütenwasser verwenden.



Bierwaffeln

8 Personen

Zubereitung: 10 Min.

Backen: 15 Min.

300 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

100 g Puderzucker

3 Eier

½ Liter (500 ml) helles Bier

75 g Butter

Abgeriebene Schale von
1 Orange

10 g frischer Ingwer,
gerieben

Mehl mit dem Backpulver und Puderzucker in eine große Schüssel sieben.

In die Mitte eine Mulde drücken. Salz und Eier hinzufügen. Unter Zugabe von Bier mischen. Zerlassene, lauwarne Butter einrühren. Orangenschale und geriebenen Ingwer begeben.

Den Teig 1 Stunde kaltstellen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 6). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 3 bis 4 Min. backen lassen.

Tipp: Servieren Sie die noch warmen Waffeln mit Orangenmarmelade.



Amaretto Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 10 Min.

Backen: 20 Min.

300 g Mehl

2 Eier

1 Päckchen Backpulver

½ Liter (500 ml) Milch

1 Prise Salz

2 EL Amaretto

75 g Zucker

100 g Butter

Der Teig wird mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät zubereitet.

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Eier hinzufügen.

Amaretto, Milch und zum Schluss die zerlassene, abgekühlte Butter dazugießen.

So lange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Die Platten leicht ölen.

Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen und Waffeleisen sofort schließen. Nach 10 Sek. das Waffeleisen wenden. Den Teig ca. 2 Min. backen lassen.

Waffeln entnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: Verwenden Sie statt normaler Butter leicht gesalzene Butter, und lassen Sie die Prise Salz weg.

Ersetzen Sie die zerlassene Butter durch braune Butter: Butter in einem Topf anbräunen. Achtung: nicht anbrennen lassen! Den Topf abschließend in kaltes Wasser tauchen, um die Butter abzukühlen.



Hefewaffeln mit Lebkuchengewürz

8 Personen

Zubereitung: 10 Min.

Backen: 15 Min.

250 g Mehl

2 Eier

30 g Zucker

1 Prise Salz

60 g Butter

150 ml Milch

5 g frische Hefe

½ TL Lebkuchengewürz-
mischung

Gewürzmischung am Vorabend in die Milch leicht einrühren.

Milch durchsieben und mit der Butter erwärmen, um die Hefe darin aufzulösen.

Mehl in eine große Schüssel geben, Milch dazugießen und mischen.

Die Eier mit dem Salz und Zucker verquirlen. Mit der Mehl-Milch-Mischung verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch oder Frischhaltefolie abdecken. Den Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden ruhen lassen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 6). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 3 bis 4 Min. backen lassen.



Kartoffelwaffeln

4 Personen

Zubereitung: 20 Min.

Backen: 15 Min.

500 g Kartoffeln

2 Eier

50 g + 80 g Crème
Fraîche

Salz und Pfeffer aus der
Mühle

4 Scheiben
Räucherlachs

2 EL Lachs- oder
Forellenrogen

1 bis 2 TL Schnittlauch,
gehackt

1 Prise Muskat

1 unbehandelte Zitrone

WAFFELN

Die Kartoffeln schälen, waschen und sehr fein raspeln.

Die geriebenen Kartoffeln, Eier und Crème Fraîche (50 g) in einer großen Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 4). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Die Waffeln 6 bis 7 Min. backen lassen.

SCHNITTLAUCHCREME

Crème Fraîche mit dem Schnittlauch und der abgeriebenen Zitronenschale mischen.

SERVIERVORSCHLAG

Jede Waffel mit einem Löffel Schnittlauchcreme garnieren.

Mit jeweils einer Scheibe Räucherlachs und etwas Rogen servieren.

Tipp: Rohe Speckwürfel in die Teigmischung geben und mit Kräuterquark servieren.



Waffeln Florentiner Art

8 Personen

Zubereitung: 25 Min.

Backen: 20 Min.

75 g Butter

250 g Mehl

½ Päckchen

Backpulver

3 Eier

300 ml Milch

½ TL Paprikapulver

8 Eier

1 kg frischer

Spinat oder

500 g tiefgekühlter

Blattspinat

500 g Béchamelsoße

100 g geriebener

Emmentaler

Salz und Pfeffer

aus der Mühle

20 g Butter

(für die Zubereitung
von Spinat).

WAFFELN

Die 75 g Butter in einem Topf mit der Milch schmelzen lassen.

Mehl, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Eier, Butter und Milch dazugeben. Weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 3 Min. backen lassen.

EIER

Eier in einem Topf mit Salzwasser 5 Min. lang kochen lassen. Sofort im Anschluss herausnehmen und mit eiskaltem Wasser abschrecken.

Vorsichtig schälen.

SPINAT

Spinat waschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit 20 g Butter braten.

SERVIERVORSCHLAG

Jede Waffel mit etwas Spinat und einem Ei belegen. Béchamelsoße übergießen.

Geriebenen Käse darüber streuen und im vorgeheizten Ofen grillen. Sofort servieren.



Italienische Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 20 Min.

Backen: 15 Min.

250 g Mehl Eine Prise
Salz und Pfeffer

2 EL schwarze Oliven,
gehackt

70 ml Olivenöl

2 EL geröstete
Pinienkerne

½ Päckchen Backpulver

1 EL eingelegte,
getrocknete Tomaten,
fein geschnitten

3 Eier

3 Zweige Basilikum

300 ml Milch

Teigzubereitung: Mehl, Salz, Pfeffer und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Olivenöl, Eier und abschließend die Milch dazugeben.

Gehackte Oliven, geröstete Pinienkerne, Tomatenstückchen und klein geschnittenen Basilikum unterrühren.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen, nach 10 Sek. wenden und 3 bis 4 Min. backen lassen.

Tipp: Als Beilage eignet sich ein Rucola-Salat mit geriebenem Parmesan.

Zum Aperitif: Die Waffeln in kleine Häppchen schneiden und mit Olivenpaste oder Basilikumcreme garnieren.



Japanische Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 20 Min.

Backen: 15 Min.

250 g Mehl

70 ml Olivenöl

½ Päckchen

Backpulver

3 Eier

300 ml Milch

10 g frischer Ingwer,
gerieben

Salz und Pfeffer aus
der Mühle

Wasabi

100 ml flüssige Sahne

800 g frischer Lachs
mit Haut

30 g Honig

50 ml Sojasoße

WAFFELN

Mehl, Salz, Pfeffer und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Olivenöl und Eier dazugeben. Mit einem Schneebesen verrühren.

Milch dazugießen und weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den geriebenen Ingwer untermischen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen, nach 10 Sek. wenden und den Teig ca. 3 bis 4 Min. backen lassen.

SCHLAGSAHNE

Die gut gekühlte Sahne mit dem Schneebesen oder Handrührgerät steif schlagen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Wasabi abschmecken. Die Schlagsahne in den Kühlschrank stellen.

LACHS

Den Lachs in 8 gleich große Stücke schneiden.

Den Honig mit der Sojasoße mischen. Lachs damit bestreichen.

Den Lachs (mit der Haut nach oben) im vorgeheizten Ofen ca. 3 bis 4 Min grillen.

SERVIERVORSCHLAG

Eine Waffelseite mit ein paar Tupfern Wasabi-Sahne garnieren, die andere mit jeweils einem Lachsstreifen.



Leichte Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 10 Min.

Backen: 15 Min.

200 g Mehl

170 g Quark
(Fettstufe 20 %)

30 g Zucker

2 Eier

100 ml fettarme Milch

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde drücken. Eier, Quark und Milch dazugeben. Mischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 3 bis 4 Min. backen lassen.

Die Waffeln auf ein Gitter legen, damit sie knusprig bleiben.



Quark-Waffeln

4 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Backen: 10 Min.

300 g Mehl

3 Eier

250 g Quark

40 g Butter

250 ml helles Bier

1 Prise Salz

80 g brauner Zucker
(mit Karamell-Aroma)

250 g Quark

1 unbehandelte Orange

50 g Spekulatius,
zerkleinert

50 g brauner Zucker
(mit Karamell-Aroma)

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit dem braunen Zucker (80 g), Salz und Quark in einer großen Schüssel verrühren. Mehl hinzufügen und unter langsamer Zugabe des hellen Biers untermischen. Zerlassene Butter dazugießen.

Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig bei Zimmertemperatur 20 Min. ruhen lassen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Waffeleisen sofort schließen. Nach 10 Sek. das Waffeleisen wenden. Den Teig 3 bis 4 Min. backen lassen.

Waffeln entnehmen und auf ein Gitter legen.

SERVIERVORSCHLAG

Quark mit abgeriebener Orangenschale, Spekulatiusbröseln und braunem Zucker (50 g) mischen.

Waffeln mit der Mischung garnieren.



Brüsseler Waffeln

8 Personen
Zubereitung: 15 Min.
Backen: 15 Min.

125 g Mehl
¼ Liter Milch
10 g Rohrzucker
100 g Butter
4 Eier
1 Prise Salz
Zimt
Puderzucker

Die Butter in einem Topf mit der aufgewärmten Milch schmelzen lassen.

Die Eier trennen. Eigelb, Mehl, Salz und Rohrzucker in einer großen Schüssel mischen.

Nach und nach die Milch mit der zerlassenen Butter unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Mit einer Prise gemahlenem Zimt abschmecken.

Eiweiß sehr steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 4). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 3 bis 4 Min. backen lassen.

Die Waffeln entnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Noch warm verzehren.



Marmorierte Waffeln

16 Waffeln

Zubereitung: 20 Min.

Backen: 20 Min.

125 g + 100 g Mehl

30 g Kakaopulver, dunkel

2 x ½ Päckchen

Backpulver

2 x 1 Prise Salz

2 x 10 g Zucker

2 x ¼ Liter (250 ml)

Milch

2 x 4 Eier

2 x 75 g Butter

HELLER TEIG

Die Butter in einem Topf mit der Milch schmelzen lassen.

4 Eier trennen. In einer großen Schüssel das Eigelb mit dem Mehl (125 g), Backpulver, Salz und Zucker mischen. Milch dazugeben und weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Eiweiß steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

DUNKLER TEIG

Die Butter in einem Topf mit der Milch schmelzen lassen.

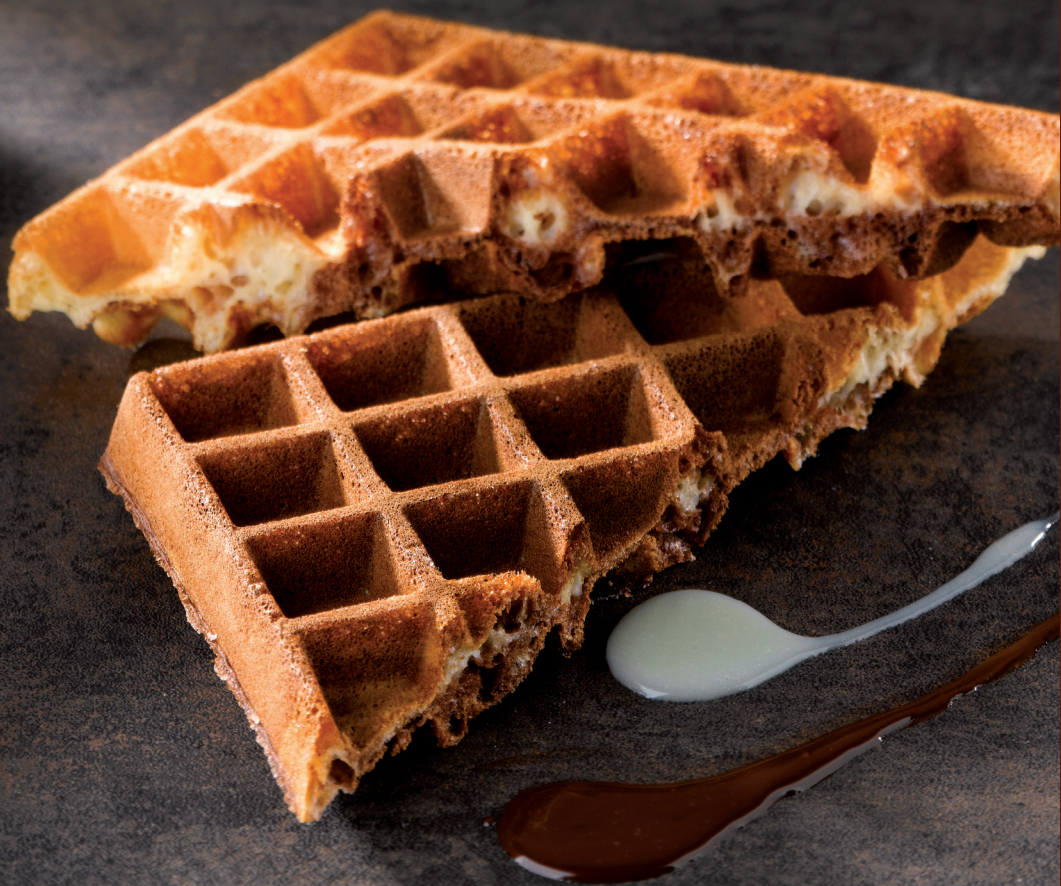
Die restlichen 4 Eier trennen.

In einer großen Schüssel das Eigelb mit dem Mehl (100 g), Backpulver, Kakao, Salz und Zucker mischen. Milch dazugeben und weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Eiweiß steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 6).

Gleichzeitig eine kleine Schöpfkelle hellen und eine kleine Schöpfkellen dunklen Teig auf jeweils eine Platte geben, sodass ein marmoriertes Muster entsteht. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 3 Min. backen lassen.



Exotische Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Backen: 15 Min.

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

½ Liter (500 ml) Milch

1 unbehandelte Limette

80 g Rosinen

4 cl Rum

1 kleine Ananas

20 g leicht gesalzene

Butter

50 g Zucker

WAFFELN

In einem Topf den Rum erwärmen, Rosinen dazugeben und ziehen lassen. Anschließend zur Seite stellen.

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Eier, zerlassene Butter und Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zum Schluss die abgeriebene Limettenschale und die abgetropften Rosinen hinzufügen (Rum aufheben).

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 4 Min. backen lassen.

ANANAS AUF KREOLISCHE ART

Ananas schälen und würfeln.

In einer Pfanne mit der leicht gesalzenen Butter kurz anbraten und mit Zucker bestreuen. Leicht karamellisieren lassen und mit dem Rum ablöschen.

SERVIERVORSCHLAG

Waffeln mit Ananasstücken und Schlagsahne garnieren.

Tipp: Statt Ananas können Sie auch eine andere Obstsorte verwenden. Als Beilage eignet sich außerdem eine Kugel Eis.



Waffeln mit Honigkuchen und Frischkäse

8 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Backen: 20 Min.

300 g Mehl

1 Päckchen
Backpulver

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

½ Liter (500 ml)
Milch

80 g Honigkuchen

200 g Frischkäse

40 g Rohrzucker

1 unbehandelte
Orange

HONIGKUCHEN

Den Honigkuchen in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Backblech oder Grillrost 10 Min. lang bei 170° C trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die getrockneten Scheiben mit einem Nudelholz (in einer Tüte) oder einer Küchenmaschine zerkleinern.

WAFFELN

Die Butter in einem Topf mit der Milch schmelzen lassen.

Mehl mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben. Den zerkleinerten Honigkuchen, Zucker und Salz hinzufügen.

In der Mitte eine Mulde drücken und die Eier dazugeben. Nach und nach die Milch mit der zerlassenen Butter unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Waffeleisen sofort schließen. Nach 10 Sek. das Waffeleisen wenden. Den Teig ca. 2 Min. backen lassen.

Die Waffeln auf ein Gitter legen, damit sie außen knusprig und innen weich bleiben.

SERVIERVORSCHLAG

Jede Waffel mit einem Nockerl aus leicht gezuckertem Frischkäse garnieren. Etwas Orangenschale darüber reiben.

Tipp: Statt Honigkuchen können Sie auch Lebkuchengewürz verwenden.



Spekulatius-Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 10 Min.

Backen: 15 Min.

180 g Mehl

70 g Spekulatius Kekse

2 Eier

1 Prise Salz

70 g Butter

360 ml fettarme Milch

30 g Zucker

100 ml Schlagsahne

70 g Spekulatius für die
Schlagsahne

500 ml Vanilleeis

WAFFELN

Die Spekulatius in einem Mixer zerkleinern.

Mehl, Eier, Salz, Butter, Zucker und Milch hinzufügen. So lange mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen und nach 10 Sek. wenden. Das Waffeleisen sofort schließen. Den Teig 4 Min. backen lassen.

SPEKULATIUS-CREME

Spekulatius in der Sahne einweichen und vermischen.

Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die gut gekühlte Sahne-Spekulatius-Mischung in eine Schüssel gießen und die Sahne steif schlagen.

SERVIERVORSCHLAG

Jede Waffel mit einer Kugel Vanilleeis und etwas Spekulatius-Sahne garnieren.

Mit Spekulatius-Bröseln bestreuen.



Apfel-Karamell-Waffeln

8 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Backen: 20 Min.

300 g Mehl

1 Päckchen

Backpulver

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

½ Liter (500 ml) Milch

8 Karamell-
Kaubonbons

4 Äpfel

100 g Zucker

80 g Butter

½ Liter (500 ml)
flüssige Sahne

WAFFELN

Mehl, Backpulver, Salz und die beiden Eier in einer großen Schüssel mischen. Mit einem Schneebesen verrühren und die Milch dazugeben. Die zerlassene, abgekühlte Butter unterrühren. So lange mischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Die Platten leicht ölen.

Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen, nach 10 Sek. wenden und 3 bis 4 Min. backen lassen. Waffeln entnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

KARAMELL-SAHNE

Karamell-Kaubonbons in der flüssigen Sahne schmelzen lassen. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die gut gekühlte Sahne-Karamell-Mischung in eine Schüssel gießen und die Sahne steif schlagen.

KARAMELLISIERTE ÄPFEL

Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden.

Apfelstücke, Butter und Zucker in einen Topf geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze karamellisieren.

SERVIERVORSCHLAG

Waffeln mit karamellisierten Äpfeln und Karamell-Sahne garnieren.



Rosmarin-Waffeln mit gegrillten Aprikosen

4 Personen

Zubereitung: 25 Min.

Backen: 30 Min.

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Bund Rosmarin

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

½ Liter (500 ml) Milch

12 frische oder
eingelegte Aprikosen

30 g weiche Butter (für
die Aprikosen)

30 g Zucker (für die
Aprikosen)

Rosmarin 1 Stunde lang in der Milch ziehen lassen. Milch anschließend durchsieben.

In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und zerlassene Butter (100 g) in einer großen Schüssel mischen.

Eier und Milch dazugeben. Weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig ruhen lassen.

Zubereitung der Aprikosen: waschen, entkernen und in Hälften schneiden.

Eine haselnussgroße Menge Butter auf jede Aprikosenhälfte legen. Mit Zucker bestreuen und mit jeweils einem kleinen Rosmarin-Zweig garnieren. Im Ofen bei 180° C für 20 bis 25 Min. grillen.

Waffeleisen vorheizen (Stufe 5). Auf jede Platte eine Schöpfkelle Teig gießen. Das Waffeleisen sofort schließen und nach 10 Sek. wenden. Den Teig 2 bis 3 Min. backen lassen.

SERVIERVORSCHLAG

Jede Waffel mit 3 Aprikosenhälften garnieren.





KRUPS®

WWW.KRUPS.DE

Fotos und Styling : Patrick Rougereau - Groupe ROUGEREAU

Grafikdesign und Layout : FÉLIX CRÉATION

N° ISBN 978-2-919063-23-9

S.A. SEB - 21261 SELONGEY Cedex - RCS B 302 412 226