

# Schokoladenwaffeln



Rezept von hier:  
<https://www.chefkoch.de/rezepte/676541169988658/Schokoladenwaffeln.html> und etwas abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Für 8-10 belgische Waffeln

## **Zutaten:**

- 100 gr. Schokolade, mind. 70 %ig
- 100 gr. Sahne
- 150 gr. Butter
- 60 gr. Zucker
- etwas Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 gr. Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 gehäufte EL Kakao bzw. Caotina
- 150 ml Milch
- Zum Bestreuen: Puderzucker

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereit stellen:

Schokolade in Stücke brechen und in den Kessel füllen. Flexi einsetzen, Sahne darüber geben, ca. 45 Grad und rühren lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist (nicht zu lange).

Temperatur ausstellen.



Inhalt aus der Schüssel nehmen und zwischenlagern (Kessel muss nicht so sauber sein, später kommt es ja doch wieder zusammen).

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in die Schüssel von soeben geben, mit Flexi cremig rühren, die Eier nacheinander dazu rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver dazu mischen und kurz weiterrühren lassen.

Dann im Wechsel Schokoladensauce und Milch dazu geben.



Im Krups-Waffeleisen für belgische Waffeln, Stufe 4, herausbacken. Ich habe kein Fett zum Herausbacken verwendet, bei anderen Waffeleisen benötigt man das ggf.

---

# Parmesanschälchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

## **Zutaten:**

35 Gramm flüssige Butter  
100 Gramm geriebenen Parmesan  
1 Prise Salz  
1 Ei  
250 ml Wasser  
125 Gramm Mehl  
Pfeffer aus der Mühle  
Bisschen Muskat  
Oregano  
Edelsüßes Paprika

## **Zubereitung:**

Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter

auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über einer Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.

---

## Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

### **Zutaten:**

200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)

165g Zucker

15g Vanillinzucker

5 Eier

250g Magerquark

250g Ricotta

450g Mehl

18g Backpulver

Prise Salz

ca 150ml Prosecco

(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

**Zubereitung:**

200g Butter

165g Zucker

15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

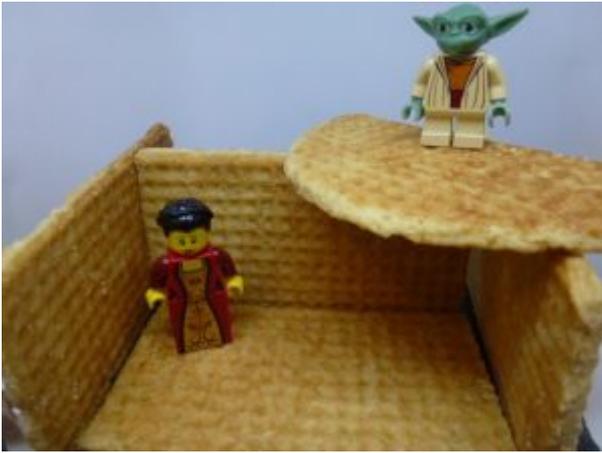
450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca 150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen....

---

**Feinwaffeln mit braunem  
Zucker / Holländische  
Stroopwafels (Sirupwafeln) –  
Variationen**



1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

### Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

#### Zutaten:

250 gr. Mehl

150 gr. brauner Zucker

100 gr. Butter

2 gr. Backpulver

1 Ei

#### Zubereitung:

Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.



Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

## 2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!



Fotos Sylvia Angermann

### **Zutaten:**

#### *Waffeln:*

200 g Mehl  
100 g brauner Zucker  
100 g Butter (zimmerwarm)  
1 Ei  
1 EL Milch  
1 gehäufte TL Zimt  
1 Prise Salz

#### *Sirup:*

150 g Zuckerrübensirup  
50 g brauner Zucker  
50 g Butter

### **Zubereitung:**

Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.



Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.



Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.



P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.

---

## Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren



Bild und Rezept von Dagmar Möller.

### **Zutaten für 3 Waffeln**

40 g Butter

26 g Mehl

50 g Zucker  
18 g Kakao  
1 Prise Salz  
1 Espresso-Löffel Backpulver  
1 Ei  
1 TL Vanillezucker (selbst gemacht)  
24 ml Wasser  
50 g Schokoladendrops  
etwas Hagelzucker  
1 Hand voll Blaubeeren  
Die Menge kann natürlich beliebig hoch gerechnet werden!

## **ZUBEREITUNG**

Zubehör: Ballonbesen, Unterhebeelement

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermengen.

Eie und Wasser schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Butter einrühren.

Schokoladentropfen und Hagelzucker und Blaubeeren unterheben.

Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten.

Waffeln 5 Minuten backen... Beim Rausnehmen braucht es etwas Geschick, da sie noch weich sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen – dann werden sie schön kross.

Mit frischen Blaubeeren und Puderzucker anrichten.

---

# Pikante Waffeln mit Kartoffeln und Karotten



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Der Schnitzler hat die Erdäpfel und Karotten in Sekunden geraffelt. Mit Sauerrahm- Knoblauch Dip und Paradeisersalat

## **Zutaten:**

5 mittelgroße Kartoffeln/Erdäpfel  
2 große Karotten  
2 große Eier  
ca. 3 EL Mehl  
Salz  
Pfeffer  
2-3 Knoblauchzehen  
kleine Zwiebel  
Fett für Waffeleisen

## **Zubereitung:**

5 mittelgroße Erdäpfel vorkochen (nicht ganz durch).

2 große Karotten schälen und in der Micro etwas vorkochen (ca. 2 Min.) mit etwas Wasser.

Dann habe ich die Erdäpfeln und Karotten in der Kenwood CC mit dem Schnitzler (alternativ Multizerkleinerer/Trommelraffel) geraffelt.

Ebenso 2 große Eier dazugegeben, ca. 3 Eßl. Mehl, Salz (ich habe Bärlauchsalz genommen), Pfeffer, 2-3 Zehen Knoblauch mit der Presse.

Dann noch eine kleine Zwiebel feingehackt – alles gut verrühren.



Waffeleisen etwas fetten, da eigentlich keine Fette in der Waffelmasse sind.

Ich habe es etwas länger im Waffeleisen gemacht, da ich es knusprig wollte. Ca 5- 6 Min. Stufe 5 (Krups-Waffeleisen).

---

## Churroswaffeln mit Brandteig



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

**Zutaten:**

- 100 gr Butter
- 250 ml Wasser
- 150 gr 550er Mehl
- 4 ganze Eier

Ergänzung MarieNa:

zzgl. 1 Prise Salz

zzgl. kurz vor Ende Knetvorgang etwas Hagelzucker schadet auch nicht

**Zubereitung:**

Butter und Wasser mit dem Flexielement rund 3 min bei 100 Grad auflösen und erwärmen.

Das Mehl auf einmal reingeben, Temperatur lassen. Auf Sicht rühren bis der Teig abgebrannt ist.

Temperatur ausschalten. Alle Eier auf einmal direkt zugeben. Auf Stufe 4 (Kindersicherung entriegeln) ungefähr 3-4 min ordentlich durchlagen.



Mit einem Eisportionierer ganz KLEINE Portionen ins belgische Eisen geben. Ca 5 min ausbacken ( die gegen stark auf ).  
Heiß in Zucker wälzen ( Zimt wäre auch möglich)

---

## Buttermilchwaffeln



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Nach dem Rezept aus dem Kuriositätenladen und von Maren Grau-

Soumana Mayaki auf CC umgeschrieben.

Zur Zubereitung im KA-Waffeleisen bzw. Waffeleisen für belgische Waffeln

### **Zutaten:**

5 Eier Gr. M

1 Prise Salz

300 g Rohrohrzucker ( Alnatura )

Vanille nach Geschmack und Bedarf

250 gr gebräunte Butter

400 ml Buttermilch

500 g Mehl Typ 550

1 TL Backpulver

1 TL Natron

### **Zubereitung:**



Die Butter ohne Rührelement bei 140 Grad in ca 6 min bräunen und abkühlen lassen.

Eier mit Salz und Zucker in ca 7 min mit dem Ballonbesen ( den behalte ich nun drin ) schaumig aufschlagen. Die gebräunte Butter gut unterrühren und nun abwechselnd Mehl ( mit Backpulver & Natron ) und Buttermilch auf Stufe eins unterrühren.



Waffeleisen ( belgisches ) vorheizen und die Waffeln in ca 4 min ausbacken.

Die Waffeln können nun noch mit Mandeln, Haselnüssen oder ähnlichem im Teig gebacken werden.

Die Waffeln haben einen kuchigen Charakter und können sehr gut eingefroren werden und lassen sich toll aus dem Toaster aufwärmen.



# Kaiserschmarren Waffeln mit Traum Eischnee



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

## **Zutaten:**

1 Zitronenaroma  
200 gr Mehl, Backmehl  
500 gr Mascarpone  
10 EL Milch 1,5%  
90 gr Rohrohrzucker  
1 EL Vanillezucker  
8 Eigelb  
8 Eiweiß

## **Zubereitung:**



Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen und zur Seite stellen.



1 Zitronenaroma, 200 gr Mehl, 500 gr Mascarpone, 10 EL Milch 1,5%, 90 gr Rohrohrzucker, 1 EL Vanillezucker, 8 Eigelb mit Ballonschneebeisen verrühren.

Milch, Mascarpone, Zucker unterrühren.

Dann Eischnee unterheben

3-3:30 min backen im KA-Waffeleisen

Ich habe bewusst Bactrennspray benutzt

---

# Original Lütticher Waffeln



Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Rezept von hier  
<http://www.kuriositaetenladen.com/2013/08/gaufres-de-liege-20-lutticher-waffeln.html> und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC abgewandelt

Geht in KitchenAid-Waffeleisen und Waffeleisen für belgische Waffeln.

## **Zutaten:**

150 gr. Butter  
1 Päckchen Trockenhefe  
3 EL Milch  
1 Prise Zucker  
400 gr. Mehl  
140 ml kalte Milch  
2 Eier  
25 gr. Rohrohrzucker (optional)  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
150 gr. Perlzucker

## **Zubereitung:**

*Braune Butter:* 150 gr Butter in die CC geben, 140 Grad , keine

Röhrelemente, und nach ca. 6 Minuten habt ihr perfekte gebräunte Butter.

Die Milch, Eier, Butter, Hefemilch, Mehl, (ggf. Rohrohrzucker), Vanille und Salz mit dem Knethaken kurz umrühren, dann auf Stufe min bis 1 ca 5 min kneten lassen. Der Teig ist sehr fettig.

Den Teig nun gut 30 min in der CC bei 30 Grad gehen lassen. Den Perlzucker noch kurz einarbeiten und dann herausbacken.