

Eiskuchen /

Neujahrshörnchen /

Neujahrswaffeln



Foto Manfred Cuntz/Rezept Nr. 2

1. Rezept von Christina Cieluch`s Oma

Zutaten:

500ml (Mineral)Wasser

250g Butter

250g Zucker

300g Mehl

4-5 Eier, je nach Größe

Zimt

Prise Salz

–nach Geschmack:

Vanille

Anis

oder ein Schuss Rum

Zubereitung:

Das Wasser auf ca 38 Grad erwärmen und die Butter, sowie die Hälfte des Zuckers darin schmelzen / auflösen.

Mit dem Flexi auf kleinster Stufe rühren und wenn die Butter weich genug ist, die Temperatur abschalten und die restlichen

Zutaten zugeben.

Die Rührstufe langsam bis 4 erhöhen.

Wenn ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist, Maschine abschalten, Röhrelement entfernen und den Teig ca 30 Minuten quellen lassen.

Eisen heizen, etwas fetten und Teig ausbacken.

Noch warm aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Falls in der Küche viel Dampf entsteht, die Hörnchen in einem anderen Raum mit weniger Luftfeuchtigkeit abstellen.

2. Rezept von Manfred Cuntz erprobt nach Simon-Stuber-Art

Waffelrezept für Waffelkörnchen:

Zutaten:

150g Zucker

300g Mehl

14g Anis

5g Salz

1g Vanille

4g Zimt

100g Sahne

80g Eier

400g Milch

100g Butter flüssig

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen (K-Haken), Flüssigkeit dazugeben (wichtig: nicht aufschlagen, heiße Butter unterlaufen lassen).

Kann man auch schon ein paar Stunden vorher vorbereiten.

Schnelle Waffeln (low carb, glutenfrei, ohne Milch)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Zutaten:

4 Eier

50 g Erythrit (vorher pulverisiert in Gewürzmühle oder Blender) oder Flüssigsüße (oder halb-halb)

120 g gemahlene Mandeln,

1 Tütchen Vanillezucker oder einfach Vanille

1/2 Tütchen Backpulver (optional)

Zubereitung:

4 Eier und 50 g Erythrit (pulverisiert) oder Flüssigsüße (oder halb-halb) mit dem Schneebesen schaumig rühren.

In der Zwischenzeit (ich lass die Kenny einfach laufen)

120 g gemahlene Mandeln,

1 Tütchen Vanillezucker oder einfach Vanille

1/2 Tütchen Backpulver (optional)

vermischen .

Danach löffelweise zu den Eiern geben, während die Kenwood weiter rührt.

Danach ruhig noch zwei oder 3 Minuten weiter rühren lassen.

Waffeleisen vorheizen, auf etwas höher als mittlere Temperatur, sonst werden die Waffeln nicht braun. Wie gewöhnlich backen.

Die Waffeln kommen etwas weich aus dem Waffeleisen, werden aber beim abkühlen fester.

Man kann die Waffeln problemlos 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder aber auch einfrieren und danach in den Toaster geben.

Mein Eindruck ist, dass sie mit dem pulverisierten Erythrit noch besser werden, als nur mit flüssig Süßstoff.

Ich habe schon einige Low-Carb Waffeln nach verschiedenen Rezepten gebacken, diese hier werden zum ersten Mal wunderbar und das Rezept ist auch total unaufwändig.

Tippg sollen die Waffeln so schön groß sein wie auf dem Foto muss man unbedingt Erythrit und Backpulver nehmen. Mit flüssig Süßstoff benötigt man auch das Backpulver, sonst hat man einfach nicht genügend Volumen. Wenn man das Erythrit benutzt, kann man das Backpulver auch weglassen, wobei die Waffeln da nicht ganz so perfekt werden.

[Rote Linsen-Zucchini-Waffeln](#)

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben – Ernährungsberatung](#))



Zutaten:

200 g rote Linsen

1 Zucchini

1 TL Kardamon

Salz, Pfeffer, Paprika

1/2 Bund Petersilie

Käse z.B. 1/2 Schafskäse oder Reibekäse

50-60 g Bulgur

Zubereitung:

Weiche die Linsen über Nacht in Wasser ein.

Am nächsten Tag schüttele das Wasser ab und gebe sie mit ca 150 ml Wasser in den Topf der CC mit dem Kochrührelement.

Wasche die Zucchini und rasple sie mit dem Mulit oder der Raffel. Anschließend gibst du die Zucchini zu den Linsen und koche beides gar. Bei mir hat es ca 20 Minuten gedauert bei Rührintervall 2 ca 100°.

In der Zwischenzeit habe ich die Petersilie gewaschen und kleingeschnitten.

Ist die Linsen-Zucchini-Mischung gar, füge (ausser dem Bulgur) alle weiteren Zutaten hinzu. Verrührt habe ich alles mit dem K-Haken.

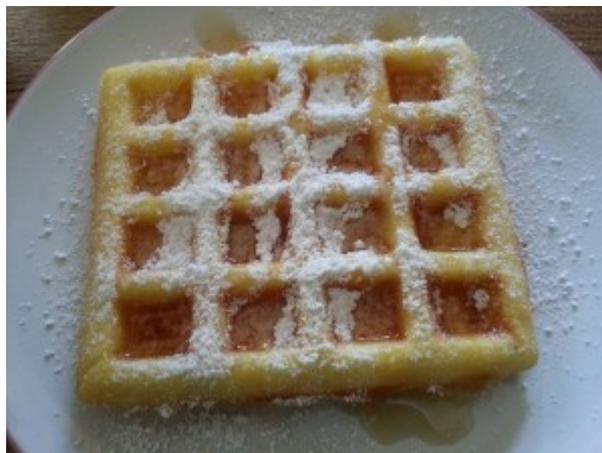
Je nachdem wie flüssig deine Masse ist, variiert du mit der Menge des zuzuführenden Bulgurs. Lasse den Bulgur ca 10 Minuten Zeit zum aufquellen. Die Masse sollte jetzt ein fester

Brei sein.

Als Nächstes richtest du dir dein Waffeleisen, ölst es ein und lässt es aufheizen. Danach gibst du ca 3 EL Masse in dein Waffeleisen zum Backen. Ich hatte mein Gerät auf Stufe 4 gestellt. Je höher du dein Eisen stellst, desto knuspriger werden deine Rote Linsen-Zucchini-Waffeln.

Dazu passt sehr gut ein Dip, ich hatte Tzatziki dazu.

Süße Waffeln



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zuaten:

150g weiche Butter

50g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

150g Mehl

1 Msp. Backpulver

100ml lauwarmes Wasser

Fett für das Waffeleisen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben und so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist.

Waffeleisen vorheizen.

Mehl, Backpulver und Wasser zu der Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

10 Minuten quellen lassen

Waffeleisen fetten und die Waffeln backen.