

Sunday, February 28. 2010

Frische Waffeln mit Puderzucker

Sonntag ist Kuchentag! Keine Ahnung warum, aber in den letzten Wochen habe ich sonntags immer Lust auf Kuchen (siehe auch: Kuchen der letzten Wochen: "Eierlikörkuchen" und "Schokoholic Marmorkuchen", Liste aller Kuchenrezepte: hier).

Da ich nicht jedes Wochenende zu meinen Eltern fahren kann (dort gibt's oft Kuchen und er ist meist geschmacklich unübertrefflich), ist Eigeninitiative gefragt. Nur ohne Eier wird das auch mit der größten Motivation schwer, einen guten Kuchen hinzubekommen. Da habe ich mich an das Gerüst erinnert, das seit geschätzten 6 Jahren oben auf dem Küchenschrank liegt. Noch völlig jungfräulich... mein Waffeleisen!

Bei chefkoch.de habe ich ein Rezept für Waffelteig ohne Ei gefunden und noch ein paar Leckereien dazu getan. Außerdem mag ich Butter lieber als Margarine oder Öl, deshalb habe ich auch an dieser Stelle die Zutaten ersetzt. Heraus kam ein riesen Pott Teig für bestimmt 10 oder mehr Waffeln aus folgenden Zutaten:

250 g Butter
230 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
700 ml Milch
1 Vanilleschote, das herausgekratzte Mark
Butter zum Einpinseln des Waffeleisens
wer mag: gehackte Mandeln, Schokostückchen, ein paar Löffelchen Kakaopulver

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz in einer Schale mischen. Das Mehl und die Milch unter das Butter-Zucker-Gemisch rühren. In den fertigen Teig vorsichtig das Vanillemark, die Mandeln, die Schokolade und den Kakao mischen.

Das Waffeleisen auf hoher Stufe erhitzen. Wenn es heiß ist, die Flächen mit Butter bepinseln und einen Schöpflopfel Teig auf die untere Fläche geben. Zusammendrücken und so lange backen, bis die Waffel goldbraun ist. Die Waffel sollte sich beim Öffnen gut lösen, ansonsten etwas mit einer Gabel nachhelfen. Dann wieder mit Butter einstreichen, Teig einfüllen und warten... Das wiederholen, bis der Teig alle ist. :-)

Die fertigen Waffeln mit Puderzucker (in einem Siebchen) bestreuen.

Diesen Tip fand ich auch gut: Am nächsten Tag kann man die Waffeln im Toaster frisch aufbacken und wärmen!

Posted by orange in [süßes](#) at 20:15