

DAS
WAFFELEISEN
KOCHBUCH

DANIEL SHUMSKI

UNWIDERSTEHLICHE UND
AUSSERGEWÖHNLICHE REZEPTE



riva

Einleitung

Kennen Sie das, dass Sie ins Bett gehen und noch gedanklich mit etwas beschäftigt sind und hoffen, es hilft, darüber zu schlafen, um am nächsten Morgen die Lösung zu finden?

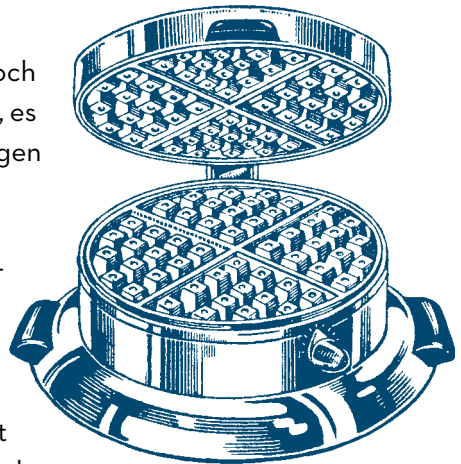
Für mich waren dieses Etwas Waffeln.

Na ja, eigentlich war es alles außer Waffeln. Mir war durchaus klar, dass mein Waffeleisen normalen Waffelteig backen kann, aber in meinem Kopf schwirrten andere Dinge herum, wie Arme Ritter aus dem Waffeleisen, Kekse mit Waffelmuster, Burger ... Es waren noch nicht wirklich viele Ideen, aber sie gingen mir einfach nicht mehr aus dem Kopf.

Ich war wie besessen. Was könnte man alles in einem Waffeleisen zubereiten?

Die Frage ließ mich nicht mehr los, also musste ich etwas tun. Ich folgte der stolzen Tradition – ja, okay, nur der Tradition – von Menschen mit zu viel Zeit und ging mit meiner Besessenheit online. Schnell war mein Blog »Waffleizer« geboren. Als ich erst einmal die Frage gestellt hatte: »Geht das auch im Waffeleisen?«, wollten meine Leser auch Antworten darauf haben. Und ganz plötzlich konnte man mit dem einfachen Waffeleisen viel mehr zaubern, als man je gedacht hätte. Früher einmal war das Waffeleisen dazu bestimmt, Waffeln zu backen. Jetzt war es dazu da, um Frühstück, Mittagessen, Abendessen und ganz viele andere Dinge zuzubereiten.

Längst vergessene Waffeleisen wurden aus staubigen Schränken gekramt. Bisher vernachlässigte Waffelautomaten bekamen einen Dauerplatz auf der Arbeitsplatte. Das Waffeleisen mauserte sich zu einem Multitasking-Gerät für Gerichte aller Art. Und ich erhielt sehr viele Rückmeldungen dazu. Die Leute schrieben mir, dass sie sich





wieder in ihr Waffeleisen verliebt hätten. (Warum nur hatten sie sich jemals entliebt?) Sie berichteten, dass sie ernsthaft darüber nachdachten, sich ein Waffeleisen zu kaufen. Und sie schickten mir sehr viele Rezeptideen.

Die Form einer Waffel und die Fähigkeit eines Waffeleisens, alles nur Erdenkliche in diese Form zu verwandeln, hat schon etwas Abenteuerliches. Mir ist im Laufe der Zeit klar geworden, dass ich bei Weitem nicht der Einzige bin, der dieses Abenteuer unwiderstehlich findet.

Der Waffeltrend breitet sich immer mehr aus. Als ich meinen Blog brachliegen ließ, um an diesem Buch zu arbeiten, fürchtete ich, dass er wieder abebben würde. Aber das tat er nicht. Im Gegenteil, der Waffeltrend schlug immer höhere Wellen.

Ein bisschen wird es aber noch dauern, bis das Waffeleisen ganz die Schmutzdecke der langweiligen Haushaltsgeräte hinter sich gelassen und seinen schlechten Ruf verbessert hat.

Sie haben keinen Platz auf der Arbeitsplatte? Ist mir klar. Aber nur, weil Sie Ihr Waffeleisen nicht wirklich nutzen, denn für Dinge, die Sie nicht brauchen, ist einfach kein Platz auf der Arbeitsfläche.

Sie können sich kein gutes Waffeleisen leisten? Das ist ein Argument. Aber überlegen Sie mal, ob Sie jemanden kennen, der ein Waffeleisen hat und es nie nutzt. Überreden Sie ihn schnell, Ihnen seins zu geben, bevor er dieses Buch in die Hände bekommt.

Das große Abenteuer des Waffelbackens liegt vor uns. Darum fasse ich mich in dieser Einleitung kurz und möchte nur noch dies erwähnen:

Die folgenden Seiten sind meine Antwort auf die Frage: »Geht das auch im Waffeleisen?« Meine Antworten sind aber nur der Anfang von etwas viel Größerem. Wenn Sie dieses Buch gelesen haben, haben Sie alles an der Hand, um weiter zu experimentieren und eigene, völlig neue Rezepte zu kreieren.

Vertrauen Sie auf Ihre kulinarischen Sinne und begleiten Sie mich auf eine Reise in die abenteuerliche Welt des Waffeleisens und der wunderbaren Waffelgerichte.

Kapitel 1

Werkzeuge, Techniken und Zubereitungs- hinweise

Wie jedes neue Vorhaben erfordert auch das Waffelbacken ein bisschen Übung. Aber keine Angst, die ganzen Fehler, die man machen kann, habe ich schon gemacht, sodass Sie sich diese sparen können. Außerdem gibt es einige Kniffe, hilfreiche Werkzeuge und Techniken, mit denen Sie ganz bestimmt erfolgreiche Waffelbäcker werden. Bevor Sie loslegen, nehmen Sie sich ein bisschen Zeit, um sich durchzulesen, welche Erfahrungen ich gemacht habe, welche Vorteile bestimmte Waffeleisen haben und um ein paar nützliche Utensilien kennenzulernen, die Ihnen bei der Waffelzubereitung sehr behilflich sein werden.

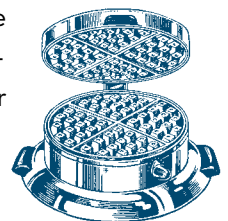
Waffeleisen

Natürlich ist das wichtigste (und selbstverständlich das zwingend notwendige) Gerät für die Zubereitung der Rezepte in diesem Buch ein Waffeleisen.

Lassen Sie uns eines erst einmal klarstellen: Es gibt Waffeleisen und die guten alten Waffeleisen. Bei mir zu Hause nennt man diese auch »Waffel-Macher«. Damit bezeichnet man die schweren, alten, gusseisernen Waffeleisen, mit denen die Waffeln über offener Flamme oder in Holzöfen gebacken wurden. Das sind die wahren Waffel-Eisen, von denen auch die heutigen Geräte ihren Namen haben. Den amerikanischen Begriff des »Waffel-Machers« mag ich nicht, ich verwende immer den Begriff »Waffel-Eisen«, und das aus einem ganz einfachen Grund: Ich bin der Waffelmacher, und das Gerät ist das Waffeleisen.

Die heute gängigsten Waffeleisen sind das Belgische Waffeleisen, oft auch als Brüsseler Waffeleisen bezeichnet, und das Standardwaffeleisen, das in Europa meistens ein Herzwaffeleisen ist. Ich besitze sechs Waffeleisen. Das gebe ich nicht gerne zu, schon gar nicht vor Leuten, die ich nicht kenne, aber da Sie dieses Buch in Händen halten, kann ich es Ihnen ja verraten. Sie brauchen aber nur ein Waffeleisen, das ist völlig ausreichend.

BELGISCHES WAFFELEISEN: Belgische Waffeleisen haben größere und weniger Waben als die Standardwaffeleisen. Die darin gebackenen Waffeln haben daher nicht das uns bekannte Waffelmuster mit den vielen kleinen Waben, sondern sind etwas dicker mit einem tiefen, deutlichen Muster.



STANDARDWAFFELEISEN: Ein Standardwaffeleisen hat viele kleine Waben, die weniger ausgeprägt sind als beim Belgischen Waffeleisen. In Deutschland sind Herzwaffeleisen am häufigsten, mit denen eine Waffel bestehend aus fünf Herzchen gebacken wird.



SONDERFORMEN: Es gibt mittlerweile eine ganze Menge außergewöhnlicher Waffeleisen, angefangen bei Motivwaffeleisen für Waffeln in Form von Tieren oder berühmten Zeichentrickfiguren über Zimtwaffeleisen mit sehr flachen, oft verschlungenen Mustern bis hin zu Waffeleisen für kleine Waffeln am Stiel. Mit fast allen dieser Waffeleisen können Sie die Rezepte aus diesem Buch zubereiten, wobei es manchmal aber etwas Kreativität erfordern dürfte, die Zutaten in die oft sehr kleinen Formen zu bekommen.

Es liegt an Ihnen, ob Sie ein Belgisches Waffeleisen oder ein Standardwaffeleisen verwenden. Die Rezepte aus diesem Buch wurden alle in beiden Formen getestet, die Ergebnisse sind manchmal etwas unterschiedlich, funktionieren aber in beiden Geräteformen. Bei manchen Rezepten finden Sie Hinweise für die Zubereitung in den verschiedenen Geräten. Ob Sie nun ein Waffeleisen für runde, quadratische oder Herzwaffeln haben, ist egal, Ihre Waffeln werden dann einfach ein bisschen anders aussehen als auf den Fotos in diesem Buch, aber die Rezepte sind passend für alle Formen.

Manche Waffeleisen haben Temperaturregler, andere nur eine Temperaturkontrollleuchte. Ich habe bei den Rezepten in diesem Buch immer die ideale Temperatur für Waffeleisen mit Regler angegeben, sie funktionieren aber auch mit den gängigen Modellen mit Kontrollleuchte, bei denen Sie dann ein wenig üben müssen, um herauszufinden, wann der ideale Gargrad erreicht ist.

Nützliche Utensilien

Zum Waffelbacken brauchen Sie kaum mehr als ein Waffeleisen. Einige nützliche Utensilien sind aber bei der Waffelzubereitung sehr hilfreich:

SILIKONSPATEL: Silikon ist hitzebeständig und kann problemlos im heißen Waffeleisen verwendet werden, ohne die Antihafbeschichtung anzugreifen. Verwenden Sie darum am besten einen Silikonspatel, um die heißen Zutaten zu verrühren oder die Waffeln zu wenden. Wenn Sie zwei Silikonspatel haben, können Sie diese wie eine Zange benutzen, um Gerichte aus dem Waffeleisen zu nehmen – noch idealer ist es, wenn Sie sich auch eine Silikonzange zulegen.

WINKELPALETTE: Ich empfehle in manchen Rezepten die Verwendung einer Winkelpalette, weil sie einfach praktisch und lang genug ist, um manche Gerichte vom Waffeleisen zu lösen oder zu wenden. Da Winkelpaletten aber in der Regel aus Edelstahl bestehen, sollten Sie sie vorsichtig einsetzen, um die Beschichtung des Waffeleisens nicht zu beschädigen.

SILIKONPINSEL: Wenn Sie einen normalen Backpinsel verwenden, können sich Pinselhaare lösen und ins Essen gelangen. Das passiert bei Silikonpinseln nicht. Verwenden Sie solche Pinsel, um Speisen oder das Waffeleisen mit Butter oder Öl einzufetten.

GROSSE MOMENTE DER WAFFEL

ANTIKES GRIECHENLAND

DIE MUTTER ALLER WAFFELN

Im antiken Griechenland stellten Bäcker herzhaftes dünnes Gebäck namens Obelios zwischen zwei heißen Platten her. Dies ist der älteste bekannte Vorgänger der modernen Waffel.

MITTELALTERLICHES EUROPA

EIN JESUS AUF MEINER WAFFEL!

Mittelalterliche Waffeln wurden mit religiösen Ikonografien geprägt und in der heiligen Kommunion verwendet. Bis die ersten Händler Waffeln verkauften, schmeckten Waffeln ganz bewusst nach nichts.

FRANKREICH IM 16. JAHRHUNDERT

DAS SCHRECKLICHE WAFFELTHEATER

Im Frankreich des 16. Jahrhunderts soll es eine so große Anzahl an Waffelhändlern gegeben haben, die besonders an religiösen Feiertagen aneinandergerieten, dass König Karl IX. ein Gesetz erließ, das einen Sicherheitsabstand zwischen zwei Waffelständen vorschrieb.

KUCHENGITTER: Heiße Gerichte sollten Sie auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, damit auch Luft an die Unterseite gelangen kann.

SCHWAMMTUCH: Es ist ganz normal, dass verbrannte Stückchen am Waffeleisen haften bleiben. Mit einem dicken Schwammtuch können Sie das Gerät bis in die kleinsten Ecken reinigen.

DIGITALES HAUSHALTSTHERMOMETER: Sehr praktisch beim Waffelbacken und auch bei der Zubereitung von Fleisch, Marmelade, Konfekt und anderen Gerichten sind digitale Haushaltsthermometer. Wenn Sie ohne eines arbeiten, ist viel Erfahrung oder Anschneiden der Speisen notwendig, um zu prüfen, ob sie den gewünschten Gargrad erreicht haben.

PFLEGE UND HANDHABUNG IHRES WAFFELEISENS: Waffeleisen sind kinderleicht zu bedienen, solange Sie damit ganz normale Waffeln zubereiten. Wenn Sie das Gerät für kompliziertere Speisen nutzen möchten, sollten Sie einige Hinweise beachten. Deshalb gebe ich hier ein paar Tipps, die Sie lesen sollten, bevor Sie mit den Rezepten loslegen.

1620

TRUTHAHN, SOSSE, KÜRBISKUCHEN, WAFFELN

Nach einem Zwischenstopp in den Niederlanden brachten die Pilger die ersten Waffeln um 1620 in die Neue Welt.

1789

DER GROSSE WAFFELSPASS

Als Thomas Jefferson 1789 aus Frankreich nach Amerika zurückkehrte, brachte er neben anderen Schätzen ein Waffeleisen mit. Das soll zu einer kurzen Wiederbelebung einer vorkolonialen Tradition unter holländischen Siedlern geführt haben: gesellschaftliche Zusammenkünfte, bei denen Waffeln gegessen wurden, genannt »waffle frolic« (»Waffelspaß«).

1820ER JAHRE

ENDLICH WAFFELN MIT EIS

Bereits in den 1820er Jahren wurden Waffeln verwendet, um süße Leckereien darin anzurichten. Doch erst 1903 reichte Italo Marchiony das Patent für die Eiswaffel ein.

So halten Sie Ihr Waffeleisen sauber

Beim Waffelbacken kann man ohne Zweifel eine ziemliche Schweinerei veranstalten – wie bei jeder großen Kunst. Der Trick ist, vorbereitet zu sein und vor dem Backen ein paar Dinge zu beachten, die das Säubernachher erleichtern. Machen Sie sich keine Sorgen, wenn Sie trotz aller Vorbereitungen dennoch ein verkleckertes Waffeleisen haben sollten. Das Gerät lässt sich sehr einfach reinigen und ist schnell wieder einsatzbereit. Vor dem Waffelbacken sollten Sie die folgenden Dinge verinnerlichen:

1. Verwenden Sie Backtrennspray oder Öl zum Einfetten, wie im Rezept angegeben, damit die Speisen sich leicht vom Waffeleisen lösen lassen.
2. Breiten Sie unter dem Waffeleisen eine Zeitung aus. So bekommen Sie alles ganz schnell sauber, wenn etwas verschüttet wird oder überquillt, indem Sie einfach die Zeitung entsorgen.

Manche Waffeleisen haben abnehmbare Waffelplatten, bei denen die Reinigung natürlich sehr einfach ist. Die meisten Geräte haben

1869

WAFFELBACKEN LEICHT GEMACHT!

Am 24. August 1869 meldete der Amerikaner Cornelius Swarthout das Waffeleisen, das zum Erhitzen auf einen Holzofen aufgesetzt wurde, zum Patent an. Die Amerikaner feiern daher heute noch am 24. August ihren National Waffle Day.

EIN FEIERTAG AUFGRUND EINES WORTSPIELS

Der Internationale Waffeltag wird am 25. März gefeiert. Er entstand wahrscheinlich aufgrund eines schwedischen Wortwitzes, da in Schweden am 25. März ein Feiertag namens Vårfrudagen (Mariä Verkündigung) begangen wird, was so ähnlich klingt wie das schwedische Wort Våffeldagen, also Waffeltag.

1938

FRÜHSTÜCK UND ABENDESSEN IN EINEM

Die Kombination von Hühnchen und Waffeln geht auf das 17. Jahrhundert zurück und wurde 1938 durch den Wells Supper Club in Harlem bekannt, wo Jazzgrößen wie Nat King Cole und Sammy Davis Jr. dies nachts nach ihren Auftritten bestellten.

dies jedoch nicht. Für sie ist die beste Methode, sie sauber zu bekommen auch gleich die leckerste: Backen Sie einfach ganz normale Waffeln. Die erste Waffel können Sie wahrscheinlich wegwerfen, weil Reste des letzten Backens sich mit dem Teig vermischen. Aber Sie werden mit dem Herausnehmen dieser Waffel gleichzeitig alle Rückstände des zuletzt zubereiteten Gerichts entfernen, die noch auf der Platte und in den Rillen verblieben sind. Problem gelöst. (Falls die besagten Reste allerdings Speck, Würstchen oder etwas ähnlich Leckeres sein sollten, könnten Sie sich natürlich auch dieser Restewaffel erbarmen.)

Wenn Sie keine neuen Waffeln backen möchten, können Sie das Waffeleisen auch so reinigen:

1. Rühren Sie einen einfachen Teig aus gleichen Teilen Mehl und Wasser an und backen Sie diesen 4–6 Minuten im Waffeleisen aus, bis er gut genug zusammenhält, um in einem Stück herausgeholt werden zu können. In diesem Teig bleiben dann die Reste kleben und werden so entfernt.
2. Überschüssiges Fett im Waffeleisen können Sie mit ein paar Scheiben Toastbrot entfernen. Legen Sie den Toast in das Waffeleisen und schließen dieses. Der Toast saugt das Fett meistens komplett auf. Wischen Sie danach die Waffelplatte mit einem Stück Küchenpapier ab, das Sie vorher mit einer leichten Essiglösung (250 ml Wasser mit 1 EL Essig vermischt) getränkt haben.

1953

WAFFELN AUS DER KÄLTE

1953 gab es in Amerika die ersten Tiefkühlwaffeln, seinerzeit »Froffles« (kurz für »frozen waffles« – »gefrorene Waffeln«) genannt. Sie wurden in den USA später in »Eggos« umbenannt, weil sie sehr nach Eiern (»eggs«) schmeckten.

1955

WAFFELN UM MITTERNACHT

In Atlanta, USA, eröffnete am 5. September 1955 das erste Restaurant der Kette Waffle House. Die Läden dieser Kette sind das ganze Jahr über 24 Stunden täglich geöffnet.

1964

DIE ERFINDUNG DER BELGIER

Bei der Weltausstellung in New York 1964 stellte der Brüsseler Gastronom Maurice Vermerch erstmals in den USA die belgische Waffel vor. Das Rezept für die dicken, weichen Waffeln hatte seine Frau während des Zweiten Weltkriegs erfunden.

Wenn sich immer noch trockene Speisereste im Waffeleisen befinden, reinigen Sie das Gerät, indem Sie diese Schritte befolgen:

1. Breiten Sie eine Zeitung aus und stellen Sie das ausgeschaltete und erkaltete Waffeleisen darauf. Jetzt müssen Sie es nur noch ausbürsten.
2. Die Ecken und Ritzen bekommen Sie sauber, indem Sie diese mit einem Zahnstocher oder hölzernen Essstäbchen freikratzen.
3. Verwenden Sie eine weiche Zahnbürste, um verbrannte Reste aus dem kalten Waffeleisen zu bürsten. (Natürlich sollten Sie dazu eine Zahnbürste nehmen, die Sie ausschließlich zum Reinigen verwenden – oder die Zahnbürste von jemandem, den Sie nicht mögen.) Noch sauberer wird es, wenn Sie eine Reinigungspaste aus 4 Teilen Natron und 1 Teil Wasser herstellen und diese mit der Zahnbürste auf der Waffelplatte verreiben.
4. Legen Sie ein sauberes, nasses Geschirrtuch in das auf niedrigster Stufe eingestellte Waffeleisen. Der Dampf löst die Teile ab, die noch an der Platte haften.
5. Gießen Sie etwas Mineralwasser mit Kohlensäure auf das ausgeschaltete Waffeleisen und wischen Sie dies mit einem Stück Küchenpapier oder einem Geschirrtuch ab.

1960ER JAHRE

POLITISCHE WAFFELN

In den 1960er Jahren formte sich in Kanada eine sozialistische Gruppierung namens »The Waffle Movement«. (Die bezog sich aber wohl eher nicht auf die Waffel, sondern auf das Verb »to waffle«, auf Deutsch »schwafeln«.)

1972

UNGENIESSBARE WAFFELN

Der Sportschuhhersteller Blue Ribbon Sports verkaufte ab 1972 die sogenannten Moon Shoes, deren Profilsohlen von ihrem Erfinder Bill Bowerman hergestellt wurden, indem er Flüssiggummi im Waffeleisen seiner Frau ausbackte. Blue Ribbon änderte später seinen Namen in Nike.

1979

EIN WAFFELSCHWINDEL

Der Erfinder Edgar Matsler ließ sich im Oktober 1979 eine Schneidemaschine für Kartoffeln patentieren, mit der man Pommes frites in Waffeloptik schneiden konnte. Leider ist die einzige Ähnlichkeit dieser Kartoffelspeise mit einer Waffel ihr Aussehen.

SICHERHEIT UND AUFBEWAHRUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise für Ihr Waffeleisen durch und denken Sie immer daran, dass die Metalloberflächen des Geräts sehr heiß werden. Beachten Sie bei jedem Umgang mit dem Gerät, dass es sehr heiß sein kann.

Verstauen Sie das Waffeleisen nicht, bevor es vollständig ausgekühlt ist.

Zubereitungs- hinweise

Die meisten Rezepte in diesem Buch funktionieren mit jeder Art von elektrischem Waffeleisen, sei es nun ein Belgisches oder ein Standardwaffeleisen für eckige, runde oder herzförmige Waffeln. Bei jedem Rezept ist angegeben, welches Gerät sich am besten eignet.

2010

UNERLAUBTER WAFFELEINSATZ

Fans der kanadischen Eishockeymannschaft Toronto Maple Leafs machten 2010 ihrer Enttäuschung über ein schlechtes Spiel Luft, indem sie die Spieler mit Waffeln bewarfen.

2012

SCHWER ALKOHOLISIERT

Am 24. August 2012, dem 143. Jubiläum von Cornelius Swarthouts Erfindung, stellte der New Yorker Alkoholproduzent Georgi erstmals einen Wodka mit Waffelgeschmack vor. Wie der wohl mit Ahornsirup schmeckt?

2013

DIE ALLERGRÖSSTE RIESENWAFFEL

Am 29. Juni 2013 ging das niederländische Team Stichting Gouda Oogst mit der weltgrößten Waffel ins Guinness-Buch der Rekorde ein. Die Waffel wog 50 Kilo und hatte einen Durchmesser von 2,47 Metern.

Wichtiger Hinweis: Wie bereits im Abschnitt »Waffeleisen« erwähnt, sind nicht alle Geräte mit einem Temperaturregler ausgestattet. In den Rezepten sind immer die idealen Temperaturen angegeben, aber selbst bei Waffeleisen mit Regler können die Temperaturen variieren. Wenn Ihr Gerät keinen Temperaturregler hat, funktionieren die Rezepte natürlich trotzdem.

Auf jeden Fall sollten Sie die Backleistung Ihres Geräts bei den ersten Backvorgängen genau beobachten, um herauszufinden, wie es arbeitet.

Ob Ihr Waffeleisen nun einen Temperaturregler hat oder nicht, eine Frage müssen Sie sich stellen, bevor Sie loslegen: Woher wissen Sie, wann das Waffeleisen heiß genug ist, um zu backen? Bei manchen Waffeleisen geht ein Licht an, wenn es vorgeheizt ist, bei anderen geht ein Licht aus. Manche Geräte piepen bei Erreichen der richtigen Temperatur, andere nicht. Lesen Sie dies am besten in der Bedienungsanleitung nach. Wenn Sie keine Bedienungsanleitung mehr haben oder sie verdreht und nicht mehr lesbar ist, heizen Sie Ihr Waffeleisen immer 10 Minuten vor.

Es ist an dieser Stelle fast überflüssig zu erwähnen, dass es immer von der Temperatur des Waffeleisens abhängt, wie lange ein Gericht darauf garen muss. Achten Sie daher auf die Zeitangaben in den Rezepten, aber befolgen Sie diese nicht blind. Sie basieren auf diversen Versuchen mit verschiedenen Waffeleisen, aber eben nicht mit *Ihrem* Waffeleisen. Achten Sie vielmehr auf das gewünschte Ergebnis (und manchmal auch auf die Temperatur). Wenn es im Rezept heißt, dass das Gericht fertig ist, wenn es goldbraun gebacken oder der Käse geschmolzen ist, ist es das, worauf Ihr Augenmerk liegen sollte – egal ob die Zeitschaltuhr schon geklingelt hat oder nicht.

Denken Sie auch daran, dass ein Backvorgang nicht mehr rückgängig gemacht werden kann. Wenn das Essen verbrannt ist, ist es verbrannt. Seien Sie daher besonders am Anfang lieber vorsichtig und überprüfen Sie das Gericht frühzeitig. Je öfter Sie mit dem Waffeleisen arbeiten, desto besser verstehen Sie, wie es funktioniert und wie lange es für bestimmte Gerichte braucht. Wahrscheinlich werden Ihnen immer mal wieder Fehler passieren, aber die meisten dieser Fehler werden richtig gute Fehler sein, weil man sie einfach wegnaschen kann.

Kapitel 2

Frühstück und Brunch

Arme Ritter mit Schokoladenfüllung und aufgeschlagener Butter

Belgisches Waffleisen oder Standardwaffleisen | 20 Minuten | Für 2 Portionen

Die köstliche Schokoladenfüllung und die aufgeschlagene Butter als Topping machen diese Armen Ritter zu einer ganz besonderen Köstlichkeit.

Arme Ritter aus dem Waffleisen kamen sehr gut an, als ich sie zum ersten Mal gemacht habe. Wenn man sie ganz einfach zubereitet, nimmt man die gleichen Zutaten wie bei normalen Armen Rittern und backt sie einfach im Waffleisen. Und das schmeckt super.

Als einfallsreicher Tüftler stellte ich mir jedoch die Frage, wie man sie noch leckerer machen könnte. Schokolade hinzuzufügen geht immer, aber außen auf dem Brot würde sie sicher verbrennen. Wenn man aber die Schokolade zwischen zwei Brotscheiben gibt, schützt das Brot die Schokolade vor direkter Hitze, und sie kann wunderbar schmelzen, ohne zu verbrennen.

Es gibt jedoch einen Haken: Beim Waffelbacken wird alles stark zusammengepresst. Man gibt die Zutaten in das Waffleisen, schließt den Deckel und beobachtet, wie der Deckel immer weiter und weiter nach unten geht. Das Ergebnis ist zwar ein Waffelgericht – aber die Schokoladenschicht ist leider sehr dünn. Die Lösung ist ganz einfach: Nehmen Sie mehr Schokolade. Wenn Sie ein paar zusätzliche Schokoraspel auf die fertigen Armen Ritter geben, lässt die Restwärme diese ganz schnell schmelzen.

Diese Armen Ritter sind herrlich schlonzig, aromatisch und unglaublich köstlich.

1 Das Waffeleisen auf hohe Temperatur vorheizen. Den Backofen auf niedrigster Stufe vorheizen.

2 Die Eier in einer tiefen Schüssel mit der Milch, Vanille und Salz verquirlen.

3 2 Scheiben Brot für ca. 30 Sekunden in die Eiermischung tunken, bis sie einen Teil davon aufgesogen haben. Die Scheiben umdrehen und für weitere 30 Sekunden eintunken.

4 Beide Backflächen des Waffeleisens mit Backtrennspray einsprühen. Eine Scheibe getränktes Brot in das Waffeleisen legen und knapp die Hälfte der Schokolade daraufgeben. Darauf die zweite Scheibe getränktes Brot legen, das Waffeleisen schließen und

so lange backen, bis das Brot goldbraun und die Schokolade geschmolzen ist, ca. 3–4 Minuten. Es ist verzehrfertig, wenn die Eiermischung vollständig gestockt ist.

5 Den Armen Ritter aus dem Waffeleisen nehmen und Schritte 3 und 4 mit der zweiten Ladung wiederholen. Die fertigen Armen Ritter im Ofen warm halten.

6 Die Armen Ritter in Viertel schneiden. Die »Tasche« öffnen und die restliche Schokolade daraufgeben. Die Restwärme lässt diese schmelzen.

7 Vor dem Servieren auf jede Portion etwas aufgeschlagene Butter geben und mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN

- 2 Eier (Größe L)
- 125 ml Milch
- ¼ TL reiner Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 4 dick geschnittene Scheiben Brot, z. B. Weizentoast ohne Rand, Hefezopf oder Brioche
- Backtrennspray
- 80 g Schokotröpfchen oder Raspelschokolade
- 1 EL aufgeschlagene Butter (Rezept siehe Seite 24)
- Puderzucker zum Bestäuben

VARIANTEN

Ersetzen Sie die Schokolade aus Schritt 4 doch einmal durch eine dieser Zutaten (jeweils ca. 60 g):

- Mascarpone
- Pfirsich-, Aprikosen- oder Kirschkonfitüre
- Orangen- oder Zitronenmarmelade
- Dulce de Leche
- Erdnussbutter
- Frische Himbeeren
- Bananenscheiben



ZUTATEN

8 EL gesalzene Butter

HINWEIS:

Um Butter mit Zitronen- oder Orangengeschmack herzustellen, geben Sie 1 TL Zitronenzesten oder Orangenzesten auf 115 g Butter.

Aufgeschlagene Butter

Mit aufgeschlagener Butter verleihen Sie jedem Gericht Restaurantqualität. Am besten verwenden Sie gesalzene Butter, die Sie bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde lang stehen lassen, damit sie weich wird. Geben Sie

die weiche Butter dann in eine Schüssel und schlagen sie mit einem elektrischen Handmixer auf mittlerer Stufe ca. 1 Minute auf, bis die Butter luftig und etwas heller in der Farbe ist.