

## Eiswaffeln selber machen - so werden sie knusprig

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 5 Eiswaffeln

250 g Mehl  
250 g Zucker  
2 Eier  
200 g Butter  
250 ml Wasser  
1 Prise(n) Salz

**Besonderes Zubehör**  
Hörnchenmaschine

Endlich ist er da, der Sommer. Das bedeutet: Eis! Viel Eis! Egal ob fruchtiges Sorbet oder cremiges Milcheis - die süße Erfrischung geht immer! Nicht nur Eiscreme, sondern auch krosse Eiswaffeln schmecken selbstgemacht viel besser als das Fertigprodukt aus dem Supermarkt. Eiswaffeln selber machen ist super easy, du kannst sie ganz leicht abwandeln und sie werden sooo knusprig!

Du hast dich noch nicht an selbstgemachte Eishörnchen, Schalen und Röllchen probiert? Na dann wird's Zeit! Ich zeig dir, wie es geht.

### Die Geschichte der Eiswaffel

Das erste Rezept für Eiswaffeln wurde 1888 von Agnes Marshall veröffentlicht. Die englische Köchin und Erfinderin war verrückt nach Eiscreme und entwickelte sogar eine Eismaschine.

Ihre Eiswaffel war allerdings noch keine Tüte, sondern als Süßigkeit zum Eis gedacht. Sie bestand hauptsächlich aus gemahlenden Mandeln. Eiscreme wurde weiterhin auf Tellern und in Schalen angerichtet, die Waffel gab's dann dazu.

Und die **typische Eistüte** auf die Hand? Die erste Waffelmodellierform wurde am 13. Dezember 1903 in den USA patentiert. Der italienische Einwanderer und Urheber **Italo Marchiony** rollte die Eiswaffel zur Tüte auf und schon konnte man sein Fruchteis direkt in den New Yorker Straßen essen.

### Der Unterschied zu normalem Waffelteig

Waffel ist nicht gleich Waffel. So gibt es zwischen den hier üblichen Waffeln, den dicken belgischen Waffeln und Eiswaffeln - abgesehen von den jeweils unterschiedlichen Waffeleisen - noch einen weiteren Unterschied: Den Teig.

Die belgische Waffel basiert auf einen süßen Hefeteig. Die Herzchenwaffeln haben einen einfachen Rührteig als Grundlage, der auch mal mit Eischnee, Quark oder anderen Zutaten abgewandelt wird.

Auch **Eiswaffeln basieren auf einem einfachen Rührteig**, der allerdings **keine Milch** enthält. Warum? Mit Milch werden deine Eiswaffeln schnell schlapp. Daher setzen die meisten Rezepte auf einen hohen Zucker- und Fettanteil. So bleiben deine Eiswaffeln über Wochen, teilweise sogar monatelang, frisch.

# Eiswaffeln selber machen - so werden sie knusprig



Bei selbstgemachten Eiswaffeln kannst du die Form selbst bestimmen.

## Dieses Werkzeug brauchst du für leckere Eiswaffeln

Willst du perfekte Eiswaffeln selber machen, brauchst du etwas Zubehör: das richtige Waffeleisen und einen Hörnchenroller. Ich erklär dir, was du beim Zubehör beachten musst und wie du auch ohne zu guten Eiswaffeln kommst.



Die Heizplatten im Hörnchenautomaten sind sehr flach.

## Das Waffeleisen

Eiswaffeln selber machen gelingt am besten mit einem **Hörnchenautomaten**. Anders als das normale Waffeleisen für einfache Waffeln oder Waffeleisen für belgische Waffeln sind die Heizplatten mit einem sehr flachen Muster versehen und liegen beim Backen fast direkt aufeinander. So werden die Waffeln hauchdünn und

lassen sich gut zu Hörnchen aufrollen.

Du kannst auch versuchen, den Waffelteig in einer Pfanne oder im Backofen zu backen. Dazu gibst du den Teig in eine beschichtete Pfanne ohne Fett oder auf ein Backblech, das du zuvor mit Backpapier belegst. Verteil den Teig schön dünn und back ihn in der **Pfanne ca. 2 Minuten pro Seite**. Im heißen **Backofen braucht er bei 180 °C ca. 3 Minuten pro Seite**.

## Der Aufroller

Für Hörnchen gibt es **spezielle Former**, die aussehen wie Tannen, und meistens aus Holz sind. Mit ihnen kannst du die **runde Waffeltüte** schnell formen und verbrennst dir dabei nicht die Finger. Denn die **Waffeln müssen unbedingt heiß geformt werden** und werden dann hart, wenn sie auskühlen. Das geht ganz schnell. Wenn du nicht so hitzeempfindlich bist, kriegst du ein Hörnchen aber auch ohne die Modellierform hin.

Für **Eiswaffelröllchen** kannst du den **Stil eines Holzlöffels** verwenden. Um **Schalen** zu formen, legst du den frisch gebackenen Teig einfach auf ein **umgedrehtes Glas** oder eine Schüssel und drückst sie leicht an, so schlägt die Waffel schöne Wellen.

## Eiswaffeln selber machen: Das Grundrezept

- 1 -

Für den Teig Zucker und Butter vermischen. Eier untermengen. Wasser und Salz untermischen. Mit Mehl zu einem glatten Teig rühren.

- 2 -

Waffeleisen vorheizen. Einige Esslöffel Teig dünn auf das heiße Waffeleisen geben. 3-4 Minuten backen.

## Eiswaffeln selber machen - so werden sie knusprig



- 3 -

Waffel vorsichtig vom Waffeleisen nehmen und sofort in die gewünschte Form bringen.



- 4 -

Für Hörnchen Waffel um einen Aufroller wickeln und kurz andrücken. Hörnchen in einem Glas aufrecht aufstellen und auskühlen lassen.



- 5 -

Für Schalen Waffel auf ein umgedrehtes Glas legen und mit einem zweiten Glas runterdrücken, dabei Waffel in Falten legen. Auskühlen lassen.



- 6 -

Für Röllchen Waffel einfach einrollen, kurz andrücken und auskühlen lassen.



## Eiswaffeln selber machen - so werden sie knusprig



### So kannst du deine Waffeln pimpen

Eiswaffelteig ist sehr unempfindlich. Du kannst mit ihm perfekt rum experimentieren.

- Gerade für Kindergeburtstage oder auf Mottoparties reicht schon ein bisschen **Lebensmittelfarbe**, um für einen echten Hingucker zu sorgen.
- **Zusätze in Pulverform** – wie etwa Matcha oder Acaibeere – oder Zimt geben zusätzlich Geschmack.
- Auch mit **Backkakao** oder **gemahlene Nüssen** kannst du am Aroma feilen. Zu beachten ist eigentlich nur, dass der Teig nicht zu dickflüssig wird und sich gut im Hörncheneisen verteilen kann.

Wenn du deinen **Eiswaffeln** noch die Krone aufsetzen willst, kannst du sie in **Schokolade dippen**. Füll geschmolzene Schokolade deiner Wahl in eine kleine Schüssel oder ein Glas, in das das Hörnchen passt. So brauchst du weniger Schokolade und bekommst einen höheren Schokokragen für deine Waffel. Anschließend kannst du den noch flüssigen Schokokragen in Extras wälzen, zum Beispiel in: gehackten Nüssen, bunten Streuseln, Keks- oder Waffelkrümeln, Bonbonsplittern, gehackter Schokolade ...



In flüssige Schokolade getunkt und in gehackten Nüssen gewälzt, fertig ist die perfekte Waffeldeko.

### Hilfe, meine Eiswaffel ist undicht!

Eishörnchen so aufzurollen, dass die Spitze perfekt schließt, erfordert viel Geschick. Du brauchst deswegen aber nicht zu verzweifeln, denn selbst große Löcher lassen sich leicht schließen. Nimm dazu einfach etwas **flüssige Schokolade**, lass sie von innen in die Eiswaffel, bis in die Spitze, laufen und im Kühlschrank fest werden. Wenn die Spitze immer noch nicht geschlossen ist, kannst du den Vorgang einfach ein paar Mal wiederholen oder ein paar Waffelkrümel in die Spitze streuen und mit Schokolade bedecken. Wenn das Eis aufgegessen ist, bildet die Schokospitze nochmal einen unerwarteten Höhepunkt, ehe der Eisspaß aufgeknuspert ist.



Wie die großen Eishersteller: Füll deine Waffel mit Schokolade und schon ist sie dicht.

## Eiswaffeln selber machen - so werden sie knusprig

### So bewahrst du deine Eiswaffeln auf

Der beste **Aufbewahrungsort** ist – wie bei Keksen – eine **Blehdose**. Du kannst deine ausgekühlten Waffeln aber auch in einem **luftdicht verschlossenen Glasbehälter** lagern. Plastikdose oder Gefrierbeutel lassen deine Waffeln schneller wieder weich und zäh werden. In der Blehdose bleiben Eiswaffeln locker **4 Wochen** knusprig und frisch. Es lohnt sich also, gleich mehr auf Vorrat zu backen.