

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



21 Waffel-Rezepte VON SÜSS BIS HERZHAFT

Waffeln zum Frühstück, Waffeln zum Nachmittagskaffee und ja, Waffeln gehen auch zum Abendessen. Das kleine Gebäck ist erstens nämlich gar nicht so klein und zweitens unglaublich vielseitig. Klassisch süß mit heißen Kirschen und Vanilleeis oder herzhaft modern mit Käse und Tomaten - Waffeln gehen immer. Und genau deshalb schmeißt du am besten schon mal dein Waffeleisen an und probierst dich Rezept für Rezept durch unsere Kreationen. Große Waffelliebe!

Keine Waffel ohne den perfekten Waffelteig. Wie dir der gelingt? Das verraten wir dir in unserem [Grundrezept für den ultimativen Waffelteig](#). Für besonders dicke belgische Waffeln haben wir [hier alle Tipps](#) für dich zusammengestellt.

Schokoladenwaffeln mit Buttermilch und Maple Cream cheese

Wenn Waffeln auf Schokolade treffen, dann kann dabei ja

nur Gutes herauskommen. Zweifaches Soulfood-Glück sozusagen. Dazu wird der klassische Waffelteig einfach mit etwas Kakao und Zartbitterschokolade aufgepeppt. Sieht außerdem besonders hübsch aus, wenn der weiße Frischkäse darauf schmilzt. Und der ist auch noch mit Ahornsirup verfeinert. Ein Traum. [Zum Rezept](#)



[Schokoladenwaffeln mit Maple Creamcheese](#) © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Kürbiswaffeln mit Feta

Ein bisschen Knoblauch hier, ein wenig Feta da und dann noch eine ordentliche Portion Hokkaido-Kürbis – so bastelt sich Anastasia ihr Waffelrezept zusammen, wenn sie keine Lust auf Süßes hat, es aber dennoch fluffige Waffeln geben soll. Und das Ergebnis kann sich sehen

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen

lassen. Denn die Extraportion Farbe hat das Gebäck auch noch im Gepäck. [Zum Rezept](#)



[Kürbiswaffeln mit Feta](#) © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Zucchini-Parmesan-Waffeln

Auch bei den Foodistas geht's waffelmäßig herzhaft zu. Hier kommen aber Zucchini, Parmesan und Frischkäse in den Teig. Für das übliche Topping aus heißen Kirschen gibt es auch eine Alternative: eine cremige Tomaten-Basilikum-Marmelade mit gelben statt roten Tomaten. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Parmesan-Waffeln](#) © Foodistas

Belgische Waffeln mit Glühweinkirschen

So richtig was zum Reinbeißen. Mit knusprigem Zucker im Teig und fluffig, weich, süß. So sieht eine echte belgische Waffel aus. Und der Anblick lässt auch vermuten, dass man beim ersten Bissen schon dahinschmelzen möchte. Für die fruchtig-würzige Note gibt's dazu in Glühwein eingekochte Kirschen. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Belgische Waffeln mit Glühweinkirschen © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Vollkornwaffeln mit Haferflocken

Jetzt kommt ein Allroundrezept. Auf den ersten Blick sehen sie aus wie die typischen süßen Waffeln. Aber nein, denn hier fehlt der Zucker im Teig. Und so kannst du sie entweder mit einer süßen Schokoladensauce verfeinern oder auch herzhaft mit Rührei und Speck oder Lachs und Avocado genießen. [Zum Rezept](#)



Vollkornwaffeln mit Haferflocken © Elle Teuscher | Elle Republic

Klassische Waffeln

Der Klassiker, aber in doppelter Größe. Jennifer verrät hier ihr Familienrezept für superluftige Waffeln. Und wie es sich für so ein klassisches Waffelrezept gehört, steht neben Butter, Zucker, Eiern und Mehl auch ein wenig Rum auf der Zutatenliste. Ein Schlückchen kann ja nicht schaden. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Klassische Waffeln © Jennifer Friedrich | Monsierumuffin

Butter-Zimt-Waffeln

Sie sehen schon so verführerisch buttrig, zimtig, zuckrig aus. Man hört auch schon die Knusperkruste knacken. Und dann kommt der Teig. Der hat übrigens eine Geheimzutat in petto. Dank Muskat überzeugen die Waffeln mit dem Extra an Geschmack. [Zum Rezept](#)



Butter-Zimt-Waffeln © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Lebkuchenwaffeln mit Zimtkirschen

Ja, ist denn schon Weihnachten? Monika sorgt auf jeden Fall für Adventsstimmung. Aber wie könnte man der Kombination aus Lebkuchengewürz in warmen Waffeln und Zimt in heißen Kirschen auch widerstehen? Da duftet die ganze Küche und es lässt sich gleich mit allen Sinnen genießen. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Lebkuchenwaffeln mit Zimtkirschen © Monika Hinnemann | Süße Zaubereien

Tomate-Mozzarella-Waffeln

Es ist wieder Zeit für etwas Herzhaftes. Statt im Salat, treffen eingelegte getrocknete Tomaten und Mozzarella diesmal im Waffelteig aufeinander. Mit dabei: würziger Parmesan und frischer Basilikum. Herzhaft, luftig, italienisch - Wer braucht da noch Pizza? [Zum Rezept](#)



Tomate-Mozzarella-Waffeln © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Kartoffel-Käse-Waffeln mit Avocado-Basilikum-Dip

Warum dein Kartoffelpüree nicht einfach mal zu herrlich krossen Waffeln ausbacken? Natürlich nicht zu irgendwelchen Waffeln, sondern zu herrlich krossen Kartoffel-Käse-Paprika-Tomaten-Waffeln. Dazu ein cremiger Avocado-Basilikum-Dipp. Mediterranes Flair auf deinem Teller. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Kartoffel-Käse-Waffeln mit Avocado-Basilikum-Dip © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Kürbis-Mandel-Waffeln mit Zimt

Der Kürbis und die Waffel haben sich einfach gern. Richtig herbstlich wird es, wenn sich noch gemahlene Mandeln, Zimt, Gewürznelken und Ingwer dazugesellen. Hast du nicht auch schon den Duft in der Nase? Herrlich. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Mandel-Waffeln © Ela | Transglobal Pan Party

Apfelstrudel-Tee-Waffeln

Da es gerade schon so gemütlich ist: Jetzt erstmal ein Tässchen Tee und eine saftige Apfelstrudel-Waffel dazu. Warum Tee? Na, weil er auch gleich mit im Teig steckt. Zusammen mit frischen Äpfeln wird daraus eine wunderbar aromatische, fluffige, fruchtige Angelegenheit. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Apfelstrudel-Tee-Waffeln © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Fluffige Quarkwaffeln

Fluffig geht's gleich weiter. Diesmal ist aber Eischnee dafür verantwortlich. Und auch ohne Obsteinlage sind Irinas Waffeln äußerst saftig. Denn sie backt sie nicht nur mit Quark, sondern auch noch mit Joghurt. Dafür spart sie aber an Butter. So werden die Waffeln extra leicht. [Zum Rezept](#)



Fluffige Quarkwaffeln © Irina Lauterbach | lecker macht laune

Herzhafte Waffle Bites

Hier treffen sich Schinken und Käse im Teig auf ein Stelldichein und verwandeln sich in kleine, aber feine Leckerbissen, die sich äußerst gut als Partysnack machen. Aber aufgepasst: Mach lieber die doppelte oder dreifache Menge, die Kleinen sind ruckizucki verputzt. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Herzhafte Waffle Bites © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Süßkartoffelwaffeln mit Avocado-Creme und pochiertem Ei

Haben die orangefarbenen Fritten auch schon deine geliebten Kartoffelpommes abgelöst? Dann dürfte es ja kein Problem sein, dass wir die süße Knolle jetzt auch in knusprig-krosse Frühstückswaffeln verwandeln. Was natürlich bei keinem Frühstück fehlen darf: Ein Ei - heute pochiert und von Avocado begleitet. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelwaffeln mit Avocado-Creme und pochiertem Ei

Erdnussbutter-Waffel-Happen

Kleine Leckerbissen gehen natürlich auch als süße Variante. Zum Beispiel mit Erdnussbutter im Teig. Und wenn du deine Erdnussbutter nicht ohne Marmelade genießen kannst, schmier sie einfach noch als i-

Tüpfelchen auf die knusprigen Waffel-Happen. [Zum Rezept](#)



Erdnussbutter-Waffel-Happen © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Vegane Vollkornwaffeln

Ohne Ei, ohne Butter, ohne Quark oder Joghurt – können die Waffeln denn trotzdem fluffig und saftig werden? Oh ja. Unter anderem dank Mandelmilch, Zitronensaft und Kokosfett. Für ein wohlig-warmes Aroma im Teig sorgen außerdem Zimt und Vanille. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Vegane Vollkornwaffeln

Stroop Waffeln

Da nicht jeder das Glück hat, in unmittelbarer Nähe zu den Niederlanden zu wohnen und somit immer nach Belieben über die Grenze zu hüpfen, um seinen Stroop-Waffel-Hunger zu stillen, hat Karin die passende Lösung parat. Einfach selber backen. Geht ganz einfach und lohnt sich mit jedem Bissen. [Zum Rezept](#)



Stroop Waffeln © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Herzhafte Polentawaffeln mit Tomatensugo

Es muss nicht immer Mehl in den Teig. Polenta und Dinkelgrieß erledigen den Job ebenso gut. Gedippt werden die knusprigen Miniwaffeln in einen wunderbar aromatischen Sugo aus Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Herzhafte Polentawaffeln © Foodistas

Waffel Ice Cream Sandwich à la Schwarzwälder Kirsch

Zu heiß für fette Torte aber trotzdem Lust zu naschen? Dann bau dir doch ein fulminantes Ice Cream Sandwich à la Schwarzwälder Kirsch! Cremiges Vanilleeis - zwischen zwei fluffigen Waffeln, begossen von herber Schokoladensauce - für den schwarzwälder Touch sorgen saftige Kirschen im Eis. [Zum Rezept](#)



Waffel Ice Cream Sandwich à la Schwarzwälder Kirsch

Sonntagswaffeln

So richtig schön klassisch. In Herzform, ohne viel Trara im Teig und drumherum und außerdem schnell gemacht. Maras Sonntagswaffeln schmecken einfach köstlich, sehen gut aus und sind ein echter Dauerbrenner. [Zum Rezept](#)

Große Waffel-Liebe - 21 Rezepte für heiße Eisen



Sonntagswaffeln © Tamara Staab | Maras Wunderland