

Einfacher Waffelteig: Das Grundrezept für knusprige Waffeln

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



im Anschluss noch warm, dick und gleichzeitig unendlich fluffig auf unsere Teller. Wie dir das gelingt? Das verraten wir dir!

Das ultimative Waffelteig Grundrezept

Wie die perfekte Waffel sein muss? Luftig, locker, leicht. Und am besten noch warm. Mit diesem Grundrezept klappt's bestimmt.

- 1 -

Eier, Milch, Zucker und Butter in einer Schüssel verrühren.

- 2 -

In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Natron vermischen und das Mehl nach und nach zu den flüssigen Zutaten geben. Alles gut vermengen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

- 3 -

In einem vorgeheizten Waffeleisen den Teig jeweils zu goldgelben Waffeln ausbacken.

Was ist der Unterschied zwischen klassischen und Belgischen Waffeln?

Na, was wohl? Belgische kommen, wie der Name schon sagt, aus Belgien und die klassischen ... äääh ... eben woanders her.

Nein, Quatsch. Es gibt natürlich noch mehr Unterschiede zwischen der guten alten Herzwaffel und der dicken mit dem **Rautenmuster**. Das z.B. ist der offensichtlichste Unterschied: Die Form. Während klassische Herzwaffeln traditionell eher **dünn** und in **Herzform** gebacken werden, werden ihre belgischen Verwandten in einem einfachen runden, aber viel tieferen Waffeleisen zubereitet. So

Zutaten Für 8 große Waffeln

3 Eier
420 ml Milch
50 g Zucker
125 g zerlassene Butter
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Msp. Natron

Besonderes Zubehör
Waffeleisen

Kaum eine süße Leckerei lockt kleine und große Naschkatzen so schnell an wie **klassische Waffeln**. Ihr luftiger Teig. Ihre knusprige Oberfläche. Und dann eine leichte Decke aus Puderzucker, Beeren oder Ahornsirup. Oder alles gleichzeitig. Seien wir ehrlich, in Sachen klassische Waffeln ist mehr doch einfach mehr. Und genau deshalb bekommen die geliebten Teigstückchen ab heute auch eine neue Form verpasst. Immer Herzchen sind ja nett, aber besonders voluminös sind die kleinen Leckerbissen ja nun nicht, da muss man schon öfter zugreifen, ehe der Süßhunger gestillt ist. Deshalb wandert unser Waffelteig ab heute ins **belgischen Waffeleisen** und

Einfacher Waffelteig: Das Grundrezept für knusprige Waffeln

werden sie schön **dick und rund**.

Der zweite elementare Unterschied ist der **Teig**. Klassische Herzwaffeln werden aus einem einfachen **Rührteig** hergestellt. Um sie zarter zu machen, wird diesem oft noch Buttermilch, Quark oder ähnliches hinzugefügt.

Belgische Waffeln hingegen werden aus einem dicken, buttrigen **Hefeteig** gebacken. Diesem wird nach dem Gehen noch eine ordentliche Portion **Hagelzucker** untergehoben. Dadurch erhalten sie beim Backen die unverwechselbare karamellierte Kruste.

Das beste Mehl für deinen Waffelteig

Für klassische, fluffige Hezchenwaffeln verwendest du am besten schlichtes Mehl des **Typs 405**.

Für original Belgische Waffeln aus Hefeteig eignet sich **501er Mehl** hervorragend.

Und wenn du es extra knusprig magst, verwende einfach **Maismehl** bzw. Speisestärke für deine Waffeln.

Wie kann ich den Zucker ersetzen?

Wenn du auf Kristallzucker verzichten möchtest, bieten sich dir viele Möglichkeiten. Xucker bzw. **Xylit** kannst du im **Verhältnis 1:1** austauschen und backen wie gehabt. Du kannst aber auch **flüssigen Honig** verwenden. Akazienhonig hat den geringsten Eigengeschmack. Auch **Honig** kannst du ungefähr im gleichen Verhältnis verwenden, **100 g Zucker** entsprechen je nach Honigart **80-120 g Honig**. Wenn du den Zucker vegan ersetzen möchtest, solltest du auf **Agavendicksaft** setzen. Hier nimmst du für **100 g Zucker** ca. **75 g Dicksaft**. Wenn du Honig, Agavendicksaft oder andere flüssige Süßungsmittel nehmen willst, solltest du im jeweiligen Rezept etwas weniger Flüssigkeit verwenden als angegeben. Du kannst aber auch einfach ein bisschen mehr Mehl nehmen, damit der Teig die richtige Konsistenz bekommt.

Wie viele Waffeln kann ich aus welcher Menge Teig backen?

Welche Menge an Waffelteig du pro Waffel benötigst, hängt natürlich ganz von der **Größe deines Waffeleisens** ab. Als Faustformel gilt: Für eine **klassische Herzwaffel** brauchst du **100 ml** Teig. Wenn du ein tiefes, Belgisches

Waffeleisen benutzt, benötigst du ca. die doppelte Teigmenge, also **200 ml** Teig, pro Waffel.

Wie fette ich mein Waffeleisen ein?

Die meisten Waffeleisen sind mittlerweile so verarbeitet, dass so gut wie kein Teig an den Eisen kleben bleibt. Sollte dies bei deinem nicht gegeben sein, ist es ratsam, dein Waffeleisen vor der ersten Verwendung mit **Butter, Schmalz, Margarine** oder **Öl** zu bestreichen. Am einfachsten funktioniert das mit einem **Pinzel**. Hast du ein älteres Waffeleisen zu Hause, dann fette dein Eisen auch zwischen den einzelnen Backvorgängen ein.

6 Waffeln, 6 verschiedene Grundrezepte

Low Carb Waffeln ohne Mehl

Kohlenhydrate hin oder her – so eine richtig knusprige Waffel muss zwischendurch einfach mal sein. Was würdest du also sagen, wenn wir hier ein Rezept für dich haben, das ganz ohne Kohlenhydrate auskommt? Ziemlich genial, oder?! Einfach Proteinpulver mit Eiern und Quark verrühren und zu knusprigen Waffeln ausbacken. Tag 1 mit Schokoladengeschmack, Tag 2 mit Erdbeergeschmack, Tag 3 mit Vanillegeschmack, ... [Zum Rezept](#)



Low Carb Waffeln ohne Mehl

Vegane Waffeln ohne Ei

In guten Waffeleig gehören Butter, Milch und Eier? Von wegen! Richtig gute Waffeln gehen auch ohne tierische Produkte. Die Basis: Mandelmilch – in Kombination mit Vollkorn- und Leinsamenmehl, Kokosfett und Rohrzucker

Einfacher Waffelteig: Das Grundrezept für knusprige Waffeln

ein kerniges Waffelvergnügen. [Zum Rezept](#)



[Vegane Waffeln ohne Ei](#)

Amerikanische Buttermilch-Waffeln

Pack die Koffer, heute nehmen dich deine Waffeln mit nach Übersee! Erster Halt? Süß-salziger Hochgenuss aus Buttermilch, getoppt mit Spiegelei und Bacon. Wäre doch jede Rundreise so lecker... [Zum Rezept](#)



[Amerikanische Buttermilch-Waffeln](#)

Skyr-Waffeln

Waffeln sind nur süße Sünde? Stimmt nicht ganz!

Eiweißbombe Skyr sorgt im und auf deinem Waffelteig für die fettärmere Variante. So geht süß-knuspriges Sattmacher-Frühstück! [Zum Rezept](#)



[Skyr-Waffeln](#)

Belgische Waffeln

Belgische Waffeln sind einfach DER liebste Klassiker aus dem heißen Eisen schlechthin! Kein Wunder, immerhin schmeckt der dicke Teigling sowohl in süßer als auch in herzhafter Variation einfach nur fantastisch. [Zum Rezept](#)

Einfacher Waffelteig: Das Grundrezept für knusprige Waffeln



Belgische Waffeln

Schokowaffeln mit Zartbitterschokolade

Mehr ist mehr, wenn es um zartschmelzende Schoki geht, oder nicht? Deshalb wandert der süße Seelenschmeichler in dieser Variante nicht nur in den Teig, sondern auch als flüssige Soße obendrauf. [Zum Rezept](#)



Schokowaffeln mit Zartbitterschokolade

Kann ich Waffelteig vorbereiten?

Waffelteig lässt sich ganz prima **einen Tag vor dem Backen** vorbereiten. Da Backpulver jedoch beginnt zu reagieren, sobald es mit Flüssigkeit in Berührung kommt, solltest du es erst kurz vor dem Backen unterrühren. Alle anderen Zutaten kannst du schon am Vortag zu einem Teig verarbeiten. Diesen stellst du dann einfach abgedeckt in den Kühlschrank. Aufgrund der rohen Eier solltest du den Teig jedoch **nicht länger als einen Tag aufbewahren**.

Meine Waffeln werden hart - was kann ich tun?

Luftig, locker, leicht - so muss die perfekte Waffeln sein. Aber was, wenn die kleinen Köstlichkeiten braun gebrannt und steinhart aus dem Waffeleisen kommen? Dann hast du sie wahrscheinlich **zu lange** ausgebacken. Waffeln lieber **zu kurz** als zu lange im Waffeleisen lassen. Sie ziehen noch nach. Vor allem dann, wenn du sie über einen längeren Zeitraum warmhalten möchtest. Kleiner Tipp: Eier trennen und **Eischnee** ganz zum Schluss unter den Teig heben. Macht die Waffeln besonders luftig.

Meine Waffeln werden weich, nicht braun und nicht knusprig - woran liegt's?

Wenn deine Waffeln erst nach dem Backen weich werden, dann lass sie nicht auf einem Teller, sondern **auf einem Kuchengitter auskühlen**. Eine andere Möglichkeit: Mineralwasser statt Milch verwenden. Einfach die Hälfte der Milch bzw. Buttermilch durch Mineralwasser ersetzen. Kleiner Tipp: Nur so viel Teig in das Waffeleisen geben, wie auch hinein passt.

Meine Waffeln bleiben am Eisen kleben - warum?

Deine Waffeln können nicht nur zu lange, sondern auch zu kurz gebacken werden. Ist letzteres der Fall, bleiben sie am Waffeleisen **kleben**. Das Eisen erst nach ein paar Minuten öffnen und gegebenenfalls **gut einfetten**. Wenn sich die **Temperatur** an deinem Waffeleisen manuell einstellen lässt, dann dreh sie um ein paar Grad nach oben.

Wie halte ich meine Waffeln warm?

Aus dem Eisen, in den Mund - so schmecken Waffeln am besten. Aber was, wenn du eine größere Menge zubereiten musst oder die Gäste auf sich warten lassen? Waffeln nebeneinander auf ein **Kuchenrost** legen und bei

Einfacher Waffelteig: Das Grundrezept für knusprige Waffeln

80-100 °C im Backofen warm halten. Auch möglich: Waffeln übereinander schichten und mit **Stoffservietten** trennen. Wichtig: **Puderzucker** erst kurz vor dem Servieren über die Waffeln geben. So bleiben sie knusprig und kross.

Kann ich meine Waffeln einfrieren?

Du kannst deine Waffeln ohne Probleme einfrieren. Wichtig ist nur, dass du sie **luftdicht** verpackst und innerhalb von **14 Tagen** vernaschst. Einfach auftauen lassen und im heißen **Ofen** oder im **Toaster** aufbacken. So schmecken sie besonders lecker.

Wie bekomme ich mein Waffeleisen wieder sauber?

Du könntest jeden Sonntag Waffeln essen? Wenn da bloß nicht dieses doofe Eisen wäre ... Papperlapapp! Mit ein paar einfachen Handgriffen bekommst du dein Waffeleisen im Handumdrehen wieder sauber:

- Eingebanntes niemals antrocknen lassen! Lieber **gleich nach dem Backen** mit einem Haushaltstuch entfernen.
- Während des Waffeleessens **Küchenkrepp** zwischen die Eisen legen und zuklappen. So werden schon einmal die größten Fettreste aufgesogen.
- Grobe Schmutzreste mit einer **Spülbürste** oder einer Zahnbürste entfernen.
- Backflächen mit einem feuchten **Schwamm** und Spülmittel reinigen, mit klarem Wasser nachwischen.
- Außenseiten mit einem feuchten **Tuch** abwischen.
- **Niemals Scheuermittel** oder Ähnliches verwenden! Die Oberfläche des Waffeleisens kann dadurch beschädigt werden
- Nur feuchte, **niemals nasse Tücher** verwenden