

## REZEPTE DER WOCHE

### Raffinierte Waffeln selber backen

#### Zutaten mit viel Aroma

Leckere Waffeln lassen sich leicht selbst backen. Nicht nur Kinder lieben die süßen Herzen. Zusammen mit Fruchtsalat, Eis oder Karamell sind sie ein Glanzstück der Konditorenkunst und gelingen auch zu Hause gut.

### Schoko-Gewürz-Waffeln

**Zutaten (für 4 Personen):** 100 g Mehl, 1,5 EL Kakaopulver, 200 ml Sahne, 3 Eigelb, 1 Prise gemahlene Nelken, 1 Prise Anis, 1 Prise Zimt, ausgeschabtes Mark einer 1/2 Vanilleschote, abgeriebene Schale von einer 1/2 unbehandelten Zitrone, 30 g zerlassene zimmerwarme Butter, 3 Eiweiß, 1 Prise Salz, 45 g Zucker, Butterschmalz für das Waffeleisen, Puderzucker zum Verzieren.

**Zubereitung:** Mehl und Kakao in eine Schüssel geben. Sahne, Eigelb, Gewürze und Butter dazugeben, glatt verrühren. Eiweiß mit Salz und Zucker zum weichen Schnee aufschlagen, 1/3 mit dem Schneebesen unter den Teig mischen, Rest mit Spatel unterheben. Waffeleisen aufheizen, mit Butterschmalz einpinseln. Waffeln backen, auf Kuchengitter abkühlen. Je nach Waffelform teilen, mit Puderzucker besieben.

### Cashew-Waffeln mit Frucht

**Zutaten:** 1/2 Vanilleschote, 1 Mango, 1/2 Charentais-Melone, je 200 g grüne und blaue Weintrauben ohne Kerne, 1/2 Sternfrucht, 1 ungespritzte Zitrone, 20 g flüssiger Honig, 40 g ungesalzene Cashewkerne, 60 g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 150 ml Frucht-Sojagetränk, 20 g flüssiger Honig, 150 g Mehl, Puderzucker zum Bestreuen, Fett für das Waffeleisen.

**Zubereitung:** Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen. Mango schälen, in Scheiben schneiden. Melone entkernen, Melonenfleisch in kleine Stücke schneiden. Weintrauben halbieren. Sternfrucht in dünne Scheiben schneiden. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Früchte mit Vanille, Zitronensaft und -schale sowie 20 g Honig mischen, 30 min ziehen lassen. Cashewkerne fein hacken. Butter schmelzen, etwas abkühlen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Sojagetränk mit Eigelb und Honig verquirlen. Mehl, Cashewkerne und flüssige Butter dazugeben, zum dickflüssigen Teig rühren. Eischnee unterheben. Waffeleisen einfetten. Waffeln backen, auf Kuchengitter abkühlen. Mit Puderzucker bestreuen, mit Fruchtsalat servieren.



**Mit einer Beerenauslese und Vanilleeis schmecken die Crème-fraîche-Waffeln Jung und Alt.**

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

### Crème-fraîche-Waffeln

**Zutaten:** 300 g Crème fraîche, 80 g Zucker, 2 Tüten Vanillezucker, etwas Muskat, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 3 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, Öl für das Waffeleisen.

**Zutaten:** Crème fraîche in Rührschüssel mit dem Rührgerät kurz verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Muskat, Zitronenschale und Salz unterrühren. Eier auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben, unterrühren. Waffeleisen einfetten, Waffeln goldbraun backen, auf Kuchengitter erkalten lassen. Servieren Sie dazu Vanilleeis und gezuckerte Beerenfrüchte (im Winter aus dem Kühlregal).

### Waffeln mit Nuss und Karamell

**Zutaten:** 250 g weiche Butter, 250 g Puderzucker, 1 Tütchen Vanillezucker, 20 ml Mandellikör, 4 Eier, 125 g Mehl, 125 g Speisestärke, 2 EL Rapsöl, 100 g Zucker, 2 EL Honig, 50 g Walnuskerne, 100 ml Wasser, 500 ml Walnusseiis.

**Zubereitung:** Butter cremig rühren, gesiebten Puderzucker, Vanillezucker und Likör dazugeben. Eier unterrühren. Mehl und Speisestärke löffelweise dazugeben, langsam zum festen Teig rühren. Waffeleisen mit Öl fetten. Wenig Teig im Waffeleisen verteilen, Waffeleisen kurze Zeit leicht angedrückt halten. Zucker in Topf geben, ohne rühren schmelzen, hellbraun karamellisieren lassen, Topf vom Herd nehmen. Walnusshälften mit einer Gabel im Karamell wenden, auf einem Gitter trocknen. Restliches Karamell erhitzen, mit Wasser ablöschen, mit Honig verrühren. Waffeln mit Puderzucker bestäuben. Mit Eis, Karamellsoße und karamellisierten Walnusskernen servieren.