

CHRISTINA RICHON



einfach
WAFFELN

G|U



Mit kostenloser App
zum Sammeln und Teilen
Deiner Lieblingsrezepte

der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen.



6 Fertige Waffel zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Waffeln mit wenig Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Je weicher die Butter, desto leichter fällt das Rühren.

Du kannst den Puderzucker einfach durch ein Sieb streichen.

Basics plus Varianten

- alles für feine
Waffeln



WICHTIGE GRUNDZUTAT: MEHL

* **Weizenmehl der Type 405** - das ist das ganz normale Weißmehl, das Du in jedem Supermarkt-Backregal findest - zaubert wegen seines hohen Kleber- und Stärkegehalts wunderbar luftige und

feinporige Waffeln. Der Kleber im Weizenmehl (auch Gluten oder Klebereiweiß genannt) lässt den Teig gut aufgehen, hält ihn zusammen und verbessert damit seine Backeigenschaften. Du kannst das 405er-Mehl aber jederzeit durch **Weizenmehl Type 550** oder durch **Dinkelmehl Type 630** ersetzen, ohne dass dies dem Waffelgenuss einen Abbruch täte. Für ein Plus an Ballast- und Mineralstoffen kannst Du auch bis zu einem Drittel der Mehlmenge durch Vollkornmehl eintauschen. Nimmst Du noch mehr **Vollkornmehl** verändern sich jedoch Geschmack und Textur der Waffeln.