

Das klassische Cloer Waffelrezept

Zutaten:

6 Eier
1 Fläschchen Zitronenaroma
1 Fläschchen Rumaroma
1 Päckchen Weinstein Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
500 g Mehl
125 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Verrühren Sie zunächst alle Zutaten, außer: Mehl, Weinstein Backpulver und Mineralwasser. Achten Sie darauf, dass die Butter weich ist, aber nicht über Raumtemperatur erwärmt ist. Vermischen Sie Mehl und Backpulver.

Geben Sie die Mehl-Backpulver-Mischung und Mineralwasser im Wechsel in den Teig. Rühren Sie so viel Wasser unter, dass der Teig noch dickflüssig ist, aber gut vom Löffel fließt.

Geben Sie nun die Aromen hinzu und verrühren Sie alles nochmal.

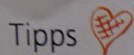
Das Eiweiß nun in einem separaten Behälter zu festem Eischnee schlagen und nur noch kurz unterheben.

Lassen Sie den Teig mindestens 25 Min., jedoch nicht länger als eine Stunde stehen.

Geben Sie den Teig in die hintere Hälfte der Backform des Cloer Waffelautomaten und schließen Sie den Deckel schnell.

Drücken Sie die Griffe für einige Sekunden fest zusammen und backen Sie die Waffeln goldbraun.

Tipps



Für einen optimalen Waffelgenuss haben wir für Sie im folgenden Abschnitt ein paar Tipps zusammengestellt.

- Für Waffeln ohne Backpulvernachgeschmack empfehlen wir Weinstein Backpulver von Natura.

- Waffeln werden besonders locker, wenn Sie zum Schluss Eischnee unter den Teig heben. Hierdurch werden, wie bei Backpulver oder Mineralwasser, dem Teig kleine Gasbläschen zugeführt. Daher nicht mehr zu viel rühren. Beim Backen dehnen sich die Gasbläschen aus und die Waffel bekommt ihre lockere Struktur. Durch die Verwendung von Eischnee kann die Menge an Backpulver reduziert werden. Trennen Sie hierzu die im Rezept angegebene Anzahl an Eiern. Das Eiweiß wie im Rezept angegeben zum Teig hinzugeben. Das Eiweiß

steif schlagen und zum Schluss nur kurz unterheben.

- Verwenden Sie nur geeignete Backfette.

- Mit lauwarmer, zerlassener Butter lässt sich der Teig besser verarbeiten. Die zerlassene Butter darf nicht zu heiß sein, da das Ei sonst stockt. Sollte die Butter versehentlich zu heiß geworden sein, stellen Sie den Topf mit der heißen Butter in ein größeres Gefäß mit kaltem Wasser, bis die Temperatur wieder lauwarm ist. Kühltstrenkalkalte Butter eignet sich nicht.

- Füllen Sie soviel Teig in die Backform, dass sie ganz ausgefüllt ist. Ideal ist hierfür eine kleine Schöpfkelle.

- Die in vielen Rezepten angegebenen Fettmengen können bei antihafbeschichteten Waffelautomaten reduziert werden.



Rezepte



Im folgenden Abschnitt finden Sie unsere besten Waffelrezepte.

1. Unser klassisches Waffelrezept

Zutaten: 6 Eier, 1 Fläschchen Zitronenaroma, 1 Fläschchen Rumaroma, 1 Päckchen Weinstein Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Zucker, 200 g Butter oder Margarine, 500 g Mehl, 125 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Zubereitung: Folgen Sie den „10 Regeln mit Herz“. Geben Sie jedoch zunächst nur den Eidotter hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß zu steifem Eischnee und heben diesen zum Schluss unter.

2. Feine Waffeln für den Sonntagstisch

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 EL Rum, 125 g geriebene Mandeln, 450 g Mehl, ca. 180 ccm Wasser (wenn nötig), abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt) oder 1 Fläschchen Zitronenaroma, 1/2 Päckchen Weinstein Backpulver

Zubereitung: Folgen Sie den „10 Regeln mit Herz“. Anstatt der ganzen Eier können Sie auch, wie im Tipp beschrieben, zum Schluss Eischnee unterheben.

3. Buttermilchwaffeln

Zutaten: 125 g Butter, 4 Eier, 240 g Mehl, 2 TL Weinstein Backpulver, ca. 3/8 Liter Buttermilch, 1 Prise Salz, 4 EL Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung: Folgen Sie den „10 Regeln mit Herz“. Die Buttermilch geben Sie, wie das Wasser (beschrieben in den 10 Regeln mit Herz) im Wechsel mit dem Mehl in den Teig. Anstatt der ganzen Eier können Sie auch, wie im Tipp beschrieben, zum Schluss Eischnee unterheben.

Weitere Rezepte finden Sie unter <http://www.cloer.de>

Waffeln *Mit Herz gemacht*

Waffeln backen ist ein Jahrhunderte altes Kulturgut. So vielfältig wie die Rezepte, so sind auch die Meinungen über die richtige Zubereitung: Butter oder Margarine? Wasser, Milch oder sogar Sahne? Einfetten? Mit Butter oder sogar mit der Speckschwarte? Stapeln oder auf einem Rost? Lagern, nur frisch oder sogar einfrieren?

Diskussionen hierüber ohne Emotionen haben wir noch nicht erlebt, denn niemand lässt etwas auf sein altes Familienrezept kommen. Und das ist auch richtig so! Wir sagen: Erlaubt ist, was schmeckt und was sich bewährt hat. Wir haben uns dennoch erlaubt auf der folgenden Seite einige Tipps und Regeln zusammenzustellen, wie aus unserer Sicht Waffeln am besten gelingen:



Versuchen Sie es einmal. Wir freuen uns auf Ihr Feedback. Schreiben Sie uns Ihre Rezepte und Ihre Erfahrung mit unserem Geheimtipp „Weinstein Backpulver“ von Natura per Email an:

waffelbacken@cloer.de
oder an
Cloer Elektrogeräte GmbH
Von-Siemens-Str. 12
D-59757 Arnsberg

10 Regeln *Mit Herz*

1. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
2. Verrühren Sie zunächst Ei, weiche oder zerlassene Butter, Zucker, Vanillezucker etc. sorgfältig.
3. Vermischen Sie das Mehl mit der angegebenen Menge Backpulver. Durch zu viel Backpulver entsteht ein unangenehmer Nachgeschmack. Wir raten zu Weinstein Backpulver, da dieses keinen Nachgeschmack bildet.
4. Wir empfehlen Wasser statt Milch. Mineralwasser mit viel Kohlensäure hat dieselbe Wirkung wie Backpulver und macht daher die Waffeln besonders locker. Durch die Verwendung von Mineralwasser kann die angegebene Menge Backpulver reduziert werden.
5. Geben Sie Wasser und Mehl im Wechsel in den Teig. Geben Sie jedes Mal nur so viel Mehl hinzu, dass Sie es vollständig unterrühren können, bevor Sie wieder Wasser hinzufügen. Vermeiden Sie, dass Mehl direkt auf Wasser trifft, da der Teig sonst Klumpen bildet.
6. Rühren Sie so viel Wasser unter, dass der Teig noch dickflüssig ist, aber gut vom Löffel fließt.
7. Geben Sie Zutaten wie Mandeln, Nüsse, Aromen oder Alkohol erst zum Schluss in den Teig.
8. Lassen Sie den Teig mindestens 25 Min., jedoch nicht länger als eine Stunde stehen. Der Teig wird während dieser Zeit dickflüssiger. Rühren Sie den Teig danach nicht mehr um und verbrauchen Sie ihn auf einmal. Längeres Lagern des Teiges führt zu schlechteren Backergebnissen.
9. Fetten Sie den Waffelautomaten nur vor dem Backen der ersten Waffel mit Butter ein. Bei den meisten Waffelteigen ist für die weiteren Waffeln in der Regel kein Einfetten mehr notwendig.
10. Legen Sie die fertigen Waffeln auf ein Rost. Stapeln Sie frische Waffeln nicht, da sie so an der Oberfläche weich werden. Waffeln schmecken am besten, wenn sie frisch serviert werden.