Das Fromherz Famienkochbuch

Compiled by: Heike Schmitz-Fromherz

Introduction

Amerikanische Fruehstueckswaffeln

Description

Wikipedia: Öl

"A waffle is a cake cooked between two hot plates called a waffle iron. It has adistinctive grid like appearance, the result of raised partitions on the waffle iron. Traditional waffles in the US originated from pilgrims in 1620, who obtained the method from Holland. They are usually served as a sweet breakfast food, topped with butter and various syrups, but are also found in many different savory dishes as well. They are generally denser and thinner than the Belgian waffle, often using a quickbread type recipe."
(Find more information: http://en.wikipedia.org/wiki/Waffle)

Ingredients

- 200 gms Mehl, gesiebt
- 1 tbsp Backpulver
- 1/4 tsp Salz
- 1 Eigelb
- 400 ml Milch
- 1/2 cup Oel
- 2 Eiweiss
- Belag, Nach Belieben

Instructions

1. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schuessel sieben.

2. In einer zweiten Schuessel das Eigelb gut aufschlagen und dann die Milch und Oel dazumischen.

3. Nun den Inhalt der zweiten Schuessel in die erste Schuessel geben, und ruehren, bis die Masse zwar gut vermischt, aber immer noch leicht klumpig ist.

4. In einer weiteren, kleinen Schluessel nun das Eiweiss steifschlagen und es unter den Teig heben bis nur noch ein paar kleinere Eischneefloeckchen sichbar sind.

5. Je nach Groesse des elektrischen Waffeleisens pro Waffel ungefähr eine Tasse Teig auf das aufgeheizte, leicht eingefettete Waffeleisen giessen und es schnell schliessen. Den Deckel waehrend des Backens nicht oeffnen, erst wenn nur noch wenig Dampf aus dem Eisen entweichet. Die Waffel sollte schoen golden gebacken sein, aber nicht zu braun, sonst ist sie zu trocken.

6. Vorsichtig mit eine Gabel die Waffel rausheben und warm stellen oder gleich servieren.

7. Die Waffeln schmecken besonders lecker mit Ahornsirup, Puderzucker, Schlagsahne und/oder frischen Fru?chten.

Belgische FrÃ¼hstÃ¼ckswaffeln

Source: Lou Seibert Pappas On the web here

Ingredients

- 250 gms Mehl
- 1 tbsp Zucker
- 2 1/2 tsp Backpulver
- 1/4 tsp Salz
- 4 Eiweiss
- 4 Eigelb
- 375 ml Milch, auf Raumtemperatur
- 6 tbsp butter
- 2 tsp Vanille-extract

Instructions

1. Preheat Belgian waffle iron.

2. In a bowl whisk together flour, sugar, baking powder, and salt.

3. In another bowl, beat the egg whites with an electrical mixer until soft, glossy peaks form.

4. In a third bowl, beat or whisk together the egg yolks, milk, butter, and vanilla.

5. Add milk mixture to flour mixture and mix just until combined.

6. Fold in the egg whites.

7. For each waffle, spoon or pour about 1 cup batter onto the hot iron. Close the lid. Bake until golden brown, about 4 minutes, depending on. Remove with a fork to a warm plate.

Serve at once or keep warm on a baking sheet in a 200°F oven.

If desired top with
- 3 cups berries, 1 cup whipped cream (or plain yogurt, or sour cream) and 3 tbsp raw sugar.
- just powdered sugar
- Maple Syrup, your favorite Jam or even Nutella

This waffle doesn''t taste well with non-sweet toppings. (At least I haven''t found any yet;-)

Mama's Fruehstueckswaffeln a la Ariane & Georg

Source: Georg Fromherz

Ingredients

- 50 g butter
- 140 g Mehl
- 1/2 tsp Backpulver (etwas weniger geht auch - Backpulver ist etwas bitter)
- 1/3 tsp Salz (oder mehr oder weniger je nach Geschmack)
- 1 Ei (oder 2 Eier, wer's gerne etwas schwerer mag)
- 190 ml Milch
- Vanille Extract, to taste (oder eine Vanille Stange, aber nie Vanillin)

Instructions

1. Butter schmelzen (Achtung: nicht zu heiss werden lassen).

2. Mehl und Backpulver in eine Schuessel sieben.

3. Ei(er) trennen und Eigelb zu Mehl hinzugeben. Eiweiss schlagen und beiseite stellen (wenn das Eiweiss zuerst geschlagen wird, muss man das Ruehrwerk nur einmal putzen ;)

4. Milch und Salz dem Mehl hinzugeben und alles verruehren.

5. Vanillekonzentrat dem Teig hinzugeben (wir nehmen das aus der Migros, ist so ein kleines Glastoepfchen)

6. Butter langsam hinzugeben und weiterruehren (>1min).

7. Eiweiss vorsichtig unterheben.

8. In Waffeleisen golden backen.

9. Gleich so oder mit einer der Dekos (siehe unten) garnieren und servieren. En guete!

Notes

Moegliche Waffel'Deko' 1: Normaler Vanillezucker aus der Tuete (nie Vanillinzucker!!)

Moegliche Waffel'Deko' 2: Ausgekratze Vanilleschote gemischt mit Zucker (unsere Variante) am Besten (auch am Teuersten ;) ist Vanille aus Tahiti (die Beste und sehr ergiebig), dann papua-neuginea, dann Madagaskar, dann Reunion/Mexiko, dann der Rest ;) die Normalo Vanille aus der Migros find ich inzwischen echt fad. (Beste Vanille gibts im Globus)
bei Tahiti Vanille (ist sehr feucht) unbedingt die ausgekratzte Schote zerschneiden und mit Zucker mischen und eine Weile einlegen. Der Zucker wird den Vanille'saft' aufsaugen und voila doppelter Ertrag. Wenn der Zucker zu feucht ist, mehr Zucker hinzugeben. Kann locker 2 Wochen oder mehr aufbewahrt werden, am Besten zugedeckt.

Moegliche Waffel'Deko' 3: Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, usw. mit Vanillezucker mit/ohne Schlagrahm

Moegliche Waffel'Deko' 4: Echter! Ahornsirup (mit/ohne Beeren, Rahm)

Moegliche Waffel'Deko' 5: Doppelrahm (mit/ohne Beeren, Vanillezucker, Ahornsirup)

Moegliche Waffel'Deko' 6: Auch moeglich Mascarpone, Ariane Special ;)