

Wunderbare Waffeln, heiß begehrt

*Frisch gebackenen
Waffeln kann niemand
widerstehen: Egal ob
süß oder herzhaft,
sie sind immer
etwas Besonderes
und keiner macht
sie so gut wie Oma!*



Jeden Samstag gab es bei unserer Oma Waffeln – nur welche, das blieb jedes Mal eine Überraschung. Doch der Geruch, der uns bereits an der Haustüre entgegenkam, verriet so einiges und ließ uns das Wasser im Mund zusammenlaufen: Duftete es herrlich herzhaft, gab es die allerbesten Kartoffel-speckwaffeln der Welt, kam uns ein himmlisch süßer Geruch entgegen, freuten wir uns alle auf feine Liebhaberstücke mit Zimt und Zucker oder einfach nur dick mit Puderzucker bestäubt und

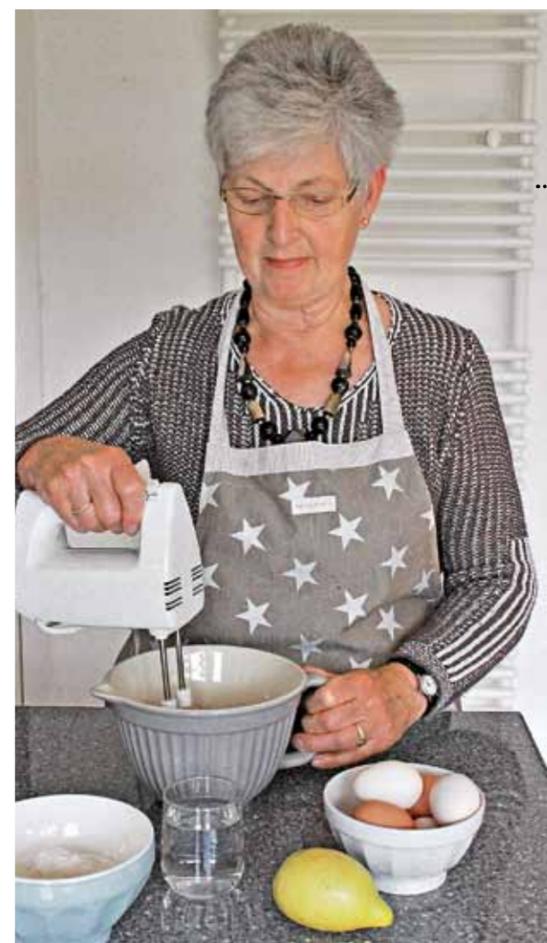
süßem Kirschkompott dazu. Das Geheimnis von Omas süßen Waffeln steckte in den Zutaten, in Form von guter Butter. Dann bleiben sie auch nach dem Abkühlen noch schön weich. Und für den unwahrscheinlichen Fall, dass Waffeln übrig blieben, konnte man diese am Abend noch einmal im Waffeleisen erwärmen oder direkt einfrieren.

Schon gewusst?

Es gibt sogar einen Ehrentag für die Waffel. In den Vereinigten Staaten feiert

man alljährlich am 24. August den sogenannten National Waffle Day, den amerikanischen Tag der Waffel. Er soll an die Verleihung des ersten Patents für ein Waffeleisen an den US-Bürger Cornelius Swarthout 1869 erinnern. Und die Schweden begehen immer am 25. März ihren Tag der Waffel, den sie „Väffeldagen“ nennen.

Bei uns hat die Waffel das ganze Jahr über Saison. Aber gerade im Spätherbst passt sie ausgezeichnet zum ersten Adventstee – der natürlich bei Oma stattfindet! ♦



Hausgemachte Waffeln

mit Kirschen

Zutaten für 4 Personen

125 Butter, 80 g Zucker, abgeriebene Schale von 1 Biozitronen, 4 Eier (Größe M), 125 g Mehl, 1 Tasse Wasser, Butter zum Ausbacken, Puderzucker zum Bestäuben, 1 Glas Sauerkirschen, 2 EL Speisestärke

Zubereitung

Butter mit Zucker schaumig rühren. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Eier trennen, Eiweiße zu Eischnee schlagen und beiseitestellen. Eigelbe unterrühren. Mehl und knapp 1 Tasse Wasser dazugeben und zu einem cremigen Teig verrühren. Eischnee unter den Teig heben. Das Waffeleisen gut einfetten und heiß werden lassen, dann portionsweise den Teig zu Waffeln ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

1 Glas Sauerkirschen in einen Topf geben und bei milder Hitze leise köcheln lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und so viel davon in die Sauerkirschen geben, dass die Konsistenz gebunden ist. Wer mag, kann Zimtpulver dazugeben. Noch etwas köcheln lassen und heiß zu den Waffeln servieren.



Speckwaffeln

aus Kartoffelteig

Zutaten für 4 Personen

100 g Mehl, 1/4 Würfel Hefe, 1 Tasse lauwarme Milch, 1 kg Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 150 g Speckwürfel, 3 Eier (Größe M), Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren. Dieser ist flüssig wie ein Rührteig. Die Kartoffeln schälen und sehr fein reiben, dann gut abtropfen lassen, evtl. auch ausdrücken. Den Lauch klein schneiden. Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen. Das Waffeleisen einölen und gut heiß werden lassen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Tipp: Die übrig gebliebenen Waffeln einfach klein reißen, in der Pfanne backen und Eier drüberschlagen.

