

Waffel-Mania

„Besser einen an der Waffel haben, als gar nicht gebacken zu bekommen!“

Lecker Waffeln – die klassischen sind natürlich auch sehr lecker und gehen ganz fix. Wir haben für euch 3 „easy-peasy“ Alternativen ausprobiert. Mal was Anderes und schnell gemacht! Guten Appetit!

WAFFEL-COOKIES

Zutaten

für ca 55 Stück

- ✓ 1 Vanilleschote
- ✓ 120 g weiche Butter
- ✓ 2 Eier (Gr. M)
- ✓ 225 g Mehl (Dinkelmehl geht auch)
- ✓ 25 g gemahlene Haselnusskerne
- ✓ 1/2 TL Backpulver
- ✓ 160 g brauner Zucker
- ✓ 2-3 TL Puderzucker (wenn man möchte)
- ✓ Öl



So klappt´s

Vanilleschote längs halbieren und Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Butter, Eier, Mehl, Nüsse, Backpulver, Vanillemark mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten (**Tipp: wer es mag kann noch ein bisschen Zimt hinzugeben**). Zucker zum Schluss unterkneten. Teig ca. 10 Minuten zugedeckt kaltstellen.

Teig mit leicht eingeölnen Händen (**Tipp: anfeuchten der Hände reicht auch**) portionsweise zu walnussgroßen Kugeln formen (**Tipp: je nach Waffeleisen – unseres war etwas kleiner und darum waren die Kugeln auch noch etwas kleiner**) und jeweils 5 Kugeln in einem vorgeheizten Waffeleisen mittig in je eine Herzform legen und 2–3 Minuten goldbraun backen. Fertig gebackene Cookies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben – wer es mag. Lecker!

APFELTALER

Zutaten

- ✓ Rote Äpfel
- ✓ Öl
- ✓ Je nach Geschmack: Vanilleeis, Vanillesauce oder Puderzucker

So klappt´s

Tadaaaaaa: der wohl einfachste Apfel-Nachtisch der Welt! Die Zutaten, die du für die einfachste Version brauchst? Ein Apfel! Diesen waschen, trockenreiben und von jeder Seite des Kerngehäuses drei Scheiben abschneiden. Diese im vorgeheiztem und gefettetem Waffeleisen bei mittlerer Hitze für ca. 3 Minuten backen. Auf einem Teller anrichten. Am besten warm essen! Du kannst die Apfeltaler noch mit Puderzucker bestäuben oder Eis oder Vanillesoße dazu genießen.



PIZZAPIZZA

Zutaten

Für 6 Personen

- ✓ 2 EL grünes Pesto (du kannst sicher auch andere Zutaten nehmen)
- ✓ 1 Paket Pizzateig
- ✓ 4 EL Tomatenmark
- ✓ 125 g Mozzarella
- ✓ Öl

So klappt´s

Pizzateig entrollen, vom Papier lösen. Tomatenmark mit Pesto mischen und den Teig damit bestreichen. Käse raspeln oder fein hacken und drüberstreuen.

Den Teig von der langen Seite aufrollen und in ca. 2 cm breite Schnecken schneiden. Es können bestimmt auch andere Zutaten hinein, aber nicht zu viel, sonst platzt alles raus ☺ uns hat es so geschmeckt!

Waffeleisen erhitzen und gründlich mit Öl einpinseln. Insgesamt 6 große Waffeln backen, dafür jeweils 3 Pizzaschnecken im Waffeleisen verteilen (**Tipp: auch hier ist es von der Größe des Waffeleisens abhängig. Wir haben nur 2 Schnecken drauf getan**). Waffeleisen verschließen und Pizzawaffeln darin ca. 3 Minuten goldbraun backen. (**Tipp: bei uns ging es näher schneller!**) Achtung! Käse ist natürlich sehr heiß! Aber warm schmecken sie am allerbesten. Du kannst sie aber auch kalt essen oder im Ofen erwärmen. Dazu ist ein Salat aus Rucola und Tomaten sehr lecker.

