

# Hefewaffel-Leckereien

Aus 1 mach 3: dreierlei Waffeln aus Hefeteig als Waffel-Eis-Sandwich, Snack-Waffeln, und Waffel-Toast-Burger.

etwa 16 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

Fett

### Waffel-Eis-Sandwich (etwa 8 Stück):

1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Bourbon-Vanille  
250 ml kalte Milch  
3 - 4 EL Erdbeerkonfitüre  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
Dr. Oetker Zuckerstreusel

### Hefeteig:

200 ml Milch  
100 g Butter  
500 g Weizenmehl  
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
50 g Zucker  
1 TL Salz  
3 Eier (Größe M)

### Snack-Waffeln (etwa 40 Stück):

50 g Hagelzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
Zimt-Zucker  
Puderzucker

### Waffel-Toast-Burger (etwa 4 Stück):

½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver  
50 g Rucola (Rauke)  
100 g Cocktailtomaten  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
200 g Bratenaufschnitt, z.B.  
Kalbsbraten, Roastbeef oder  
Pastrami  
2 - 3 EL Mayonnaise

## Wie mache ich Hefewaffel-Leckereien?:

### 1 Eis für Waffel-Eis-Sandwich:

Eispulver mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. In eine flache Form füllen, die Konfitüre in Klecksen daraufgeben, etwas marmorieren und **mind. 4 Std. bei -18°C**, am besten über Nacht, einfrieren.

### 2 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig für die 3 Gebäcke aufteilen.

- ③ **Waffel-Eis-Sandwich (Abb. 1):**  
Etwa 1/3 Teig mit Vanille-Zucker verkneten.



- ④ **Snack-Waffeln (Abb. 2):**  
Knapp die Hälfte des übrigen Teiges mit Hagelzucker und Vanille-Zucker verkneten.



- ⑤ **Waffel-Toast-Burger (Abb. 3):**  
Übrigen Teig mit Salz, Pfeffer und Paprika verkneten.



- ⑥ Die Teigportionen zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

- ⑦ Waffeleisen vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

- ⑧ **Snack-Waffeln:**  
Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 40 kleine Teigportionen versetzt im Waffeleisen backen. Nach dem Backen in Zimt-Zucker wälzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

- ⑨ **Waffel-Eis-Sandwich:**  
Mit Hilfe von 2 Esslöffeln etwa 8 mittelgroße Waffeln backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Auf jede Waffel eine Kugel Eis setzen und mit Zuckerstreuseln bestreut servieren.



**10 Waffel-Toast-Burger:**

Rucola waschen und trocken tupfen. Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Aus dem übrigen Teig 4 große Waffeln backen und jeweils halbieren. 4 Hälften mit Crème fraîche, Rucola, Tomaten, Aufschnitt und Mayonnaise üppig belegen und eine zweite Hälfte als Deckel auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Waffeln auch einige Tage lagern und z. B. in einem Toaster wieder aufbacken.
- Für diese Waffeln ist ein Waffeleisen für Brüsseler Waffeln ideal, sie gelingen aber auch in einem normalen Waffeleisen.

