

Süße und herzhaftes Waffel-Variationen

Rhabarber-Türmchen, Walnuss-Waffeln und Avocado-Waffeln

etwa 18 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Teig:

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic

1 TL Salz

6 Eier (Größe M)

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

300 ml Milch

Rhabarber-Türmchen

(etwa 8 Stück):

500 g Rhabarber

50 - 100 ml Orangensaft

etwa 2 EL Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

400 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Walnuss-Waffeln (etwa 5 Stück):

50 g Zucker

75 g gehackte Walnüsse

etwa 4 EL Ahornsirup

Avocado-Waffeln mit Tomaten-Salat (etwa 5 Portionen):

1 reife Avocado

1 - 2 EL Zitronensaft

3 große Tomaten

1 Schalotte

2 EL gehackte glatte Petersilie

2 EL gehackte Minze

etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Für die Rhabarberfüllung Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Rhabarberstücke in einem Topf mit Orangensaft und Zucker in etwa 10 Min. weich und dicklich kochen. Erkalten lassen und evtl. mit Zucker abschmecken.

Für die Walnuss-Waffeln Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auflösen und bräunen. Die Walnüsse und 1 EL Ahornsirup zugeben und gut vermischen. Auf Backpapier geben und erkalten lassen.

Für den Tomaten-Salat Avocado längs halbieren und den Kern entfernen. Eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Tomaten waschen und würfeln. Schalotte abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Beides in die Schüssel geben und mit jeweils 1 EL gehackter Petersilie und Minze mischen. Öl unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

2 Teig:

Crème fraîche und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Eier dazugeben und alles etwa 1 Min. auf höchster Stufe verrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen, unterrühren. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen.

3 Rhabarber-Türmchen:

Unter ein Teigdrittel 1 Pck. Vanillin-Zucker rühren. Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und fetten. Jeweils 2 geh. EL Teig in das Waffeleisen geben. Die Waffeln goldbraun backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Walnuss-Waffeln:

Das Walnuss-Karamell fein hacken. 3 EL davon beiseitelegen und den Rest unter das zweite Teigdrittel heben. Jeweils 2 geh. EL Teig in das Waffeleisen geben. Die Waffeln goldbraun backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Auf einer Platte mit den restlichen Walnüssen und dem Ahornsirup anrichten. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

5 Avocado-Waffeln:

Eine Avocado-Hälfte herauslöffeln und mit 1 EL Zitronensaft pürieren. Avocadopüree und die übrigen Kräuter unter den Teig mischen und mit Pfeffer würzen. Je 2 EL Teig in das Waffeleisen geben. Die Waffeln goldbraun backen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Mit dem Tomaten-Salat servieren.

6 Rhabarber-Türmchen:

Die Waffeln in die einzelnen Herzen teilen. Schlagsahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Jeweils 3 Herzen mit Schlagsahne und Rhabarber-Kompott zu kleinen Türmchen zusammensetzen.