

Softwaffeln

Locker leichte Waffeln nach belgischer Art ausgebacken!
Himmlisch zart, aromatisch und nicht zu süß!

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei. Milchfrei, maisfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende.



Für 8 Belgische Waffeln

Für den Teig:

125g Butter (ggf. laktosefrei), sehr weich

65g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

165g helle glutenfreie Mehlmischung*

125g Magerquark (ggf. laktosefrei)

100ml Milch (ggf. laktosefrei)

1/2 TL Backpulver

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren.

2. Mehlmischung, Magerquark, Milch und Backpulver zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 25 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen geben und goldgelbe Waffeln ausbacken.

Tipp: Diese Waffeln schmecken sehr lecker mit Puderzucker

bestäubt oder mit Kirschkompost und Schlagsahne!

Für Schwarz-Weiß-Waffeln: Den Teig nach Rezept herstellen, dann die halbe Teigmenge abnehmen und mit 25g Schokocreme, 1 EL Kakaopulver und 1 EL Milch verrühren. Das Waffeleisen fetten und pro Waffel jeweils die halbe Menge vom hellen Teig und die halbe Menge vom dunklen Teig verwenden.

Für dunkle Softwaffeln: 50g Schokocreme, 1 EL Kakaopulver und 2 EL Milch unter den fertigen Teig rühren. Waffeln nach Rezept ausbacken.

***Wird eine Mehlmischung auf Maisbasis verwendet, so sind 165g davon nötigt. Wird eine Mehlmischung auf Reis-Kartoffelbasis eingesetzt (z.B. Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei), so sind 185g davon nötig.**

Milchfrei – Tipp: Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen. Magerquark durch 100g Quakersatz auf Sojabasis tauschen. Einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, anstatt herkömmliche Milch verwenden.

Maisfrei – Tipp: 185g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei einsetzen. Maisfreies Backpulver verwenden, z.B. von BioVegan.

Fruktosearm – Tipp: Zucker und Vanillezucker durch 50g Reissirup, 50g Getreide- oder Traubenzucker und einige Tropfen Vanillearoma ersetzen.

