



DAS

DANIEL SHUMSKI

# WAFFELEISEN KOCHBUCH

DAS BUCH  
ZUM BLOG  
WILL IT  
WAFFLE?

riva

UNWIDERSTEHLICHE UND  
AUSSERGEWÖHNLICHE REZEPTE

DAS DANIEL SHUMSKI  
**WAFFELEISEN**  
KOCHBUCH



DAS

DANIEL SHUMSKI

# WAFFELEISEN KOCHBUCH

UNWIDERSTEHLICHE UND  
AUSSERGEWÖHNLICHE REZEPTE



**riva**

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.  
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

**Für Fragen und Anregungen:**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

1. Auflage 2018

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH  
Nymphenburger Straße 86  
D-80636 München  
Tel.: 089 651285-0  
Fax: 089 652096

First published in the United States as: *Will It Waffle? 53 Irresistible and Unexpected Recipes to Make in a Waffle Iron*. Copyright: © Daniel Shumski. Published by arrangement with Workman Publishing Company, Inc., New York.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Übersetzung: Simone Fischer

Redaktion: Dr. Kirsten Reimers

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen, Vorderseite: Maes Studio, Inc.; Rückseite unten links: Lucy Schaeffner, alle weiteren Bilder Maes Studio, Inc.

Abbildungen im Innenteil: S. 69, S. 115: Lucy Schaeffer; S. 9, 10, 12, 13: CSA Images/B&W Engrace Ink Collection/ Getty Images; alle anderen Bilder: Meas Studio, Inc.

Food Stylist: Cindy Melin, Chris Lanier

Prop Stylist: Lorrie Jamiolkowski, Sara Abalan

Innenlayout: Nadine Krumm in Anlehnung an das Originallayout von Jean-Marc Troadec

Satz: inpunkt[w]o, Haiger ([www.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.de))

Druck: Firmengruppe APPL, aprinta Druck, Wemding

Printed in Germany

ISBN Print 978-3-7423-0372-1

ISBN E-Book (PDF) 978-3-95971-886-8

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-887-5

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

---

Für meine Mutter, der ich mein erstes Waffeleisen  
und alles andere zu verdanken habe.

---

# Inhalt

<b>EINLEITUNG .....</b>	<b>9</b>
<b>KAPITEL 1 - WERKZEUGE, TECHNIKEN UND ZUBEREITUNGSHINWEISE .....</b>	<b>11</b>
Waffeleisen .....	12
Nützliche Utensilien.....	13
So halten Sie Ihr Waffeleisen sauber .....	16
Zubereitungshinweise .....	19
<b>KAPITEL 2 - FRÜHSTÜCK UND BRUNCH .....</b>	<b>21</b>
Arme Ritter mit Schokoladenfüllung .....	22
Heidelbeer-Zimt-Waffins .....	25
Leckere Hefewaffeln .....	27
Getrüffelte Rühreier .....	30
Bananenbrotwaffeln .....	32

### **KAPITEL 3 – HAUPTGERICHTE ..... 35**

Quesadillas mit grünen Chilis .....	36
Waffelburger mit Käse .....	39
Spaghetti mit Fleischbällchen aus dem Waffeleisen .....	42
Filet Mignon.....	45
Süßkartoffelgnocchi .....	48
Pizza Margherita mit waffeliger Kruste .....	52
Hühnerbrust gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Feta .....	56
Parmesan-Hühnchen mit Gemüse aus dem Waffeleisen.....	59
Fawaffel mit Hummus.....	62
Bibimbaffel .....	65
Mit Ahornsirup und Miso glasierter Lachs an Spargel .....	68
Gewaffelter Calamari-Salat mit Thai-Dressing .....	70
Salade niçoise mit gewaffeltem Thunfisch .....	72

### **KAPITEL 4 – SNACKS, BEILAGEN UND HÄPPCHEN..... 75**

Hähnchensticks.....	76
Grünkohlchips mit Sesamaroma .....	79
Gewaffelte Pommes .....	82
Caprese mit gewaffelter Aubergine .....	84
Waffeltons.....	87
Pajeon aus dem Waffeleisen .....	90
Walloumi mit Wassermelone .....	93



Zucchini-Parmesan-Puffer .....	95
Arancini mit köstlicher Käsefüllung .....	97
Zwiebelringe .....	100
<b>KAPITEL 5 – DESSERTS .....</b>	<b>103</b>
Gewaffelte Ananas mit Chilipulver .....	104
Haferflocken-Schoko-Waffelcookies .....	107
Rote Waffelsandwiches mit Eis .....	110
Wapfelkuchen .....	114
<b>DANKSAGUNG .....</b>	<b>118</b>
<b>ÜBER DEN AUTOR .....</b>	<b>119</b>
<b>REGISTER.....</b>	<b>120</b>

# Einleitung

**K**ennen Sie das, dass Sie ins Bett gehen und noch gedanklich mit etwas beschäftigt sind und hoffen, es hilft, darüber zu schlafen, um am nächsten Morgen die Lösung zu finden?

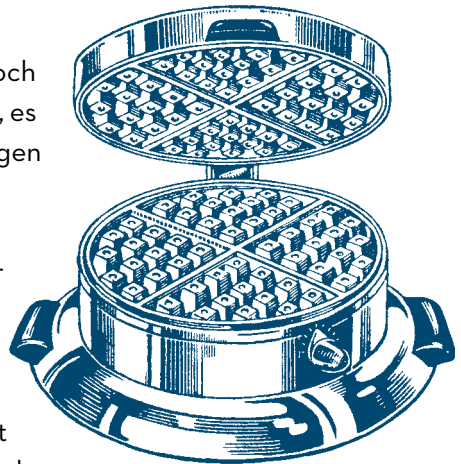
Für mich waren dieses Etwas Waffeln.

Na ja, eigentlich war es alles außer Waffeln. Mir war durchaus klar, dass mein Waffeleisen normalen Waffelteig backen kann, aber in meinem Kopf schwirrten andere Dinge herum, wie Arme Ritter aus dem Waffeleisen, Kekse mit Waffelmuster, Burger ... Es waren noch nicht wirklich viele Ideen, aber sie gingen mir einfach nicht mehr aus dem Kopf.

Ich war wie besessen. Was könnte man alles in einem Waffeleisen zubereiten?

Die Frage ließ mich nicht mehr los, also musste ich etwas tun. Ich folgte der stolzen Tradition – ja, okay, nur der Tradition – von Menschen mit zu viel Zeit und ging mit meiner Besessenheit online. Schnell war mein Blog »Waffleizer« geboren. Als ich erst einmal die Frage gestellt hatte: »Geht das auch im Waffeleisen?«, wollten meine Leser auch Antworten darauf haben. Und ganz plötzlich konnte man mit dem einfachen Waffeleisen viel mehr zaubern, als man je gedacht hätte. Früher einmal war das Waffeleisen dazu bestimmt, Waffeln zu backen. Jetzt war es dazu da, um Frühstück, Mittagessen, Abendessen und ganz viele andere Dinge zuzubereiten.

Längst vergessene Waffeleisen wurden aus staubigen Schränken gekramt. Bisher vernachlässigte Waffelautomaten bekamen einen Dauerplatz auf der Arbeitsplatte. Das Waffeleisen mauserte sich zu einem Multitasking-Gerät für Gerichte aller Art. Und ich erhielt sehr viele Rückmeldungen dazu. Die Leute schrieben mir, dass sie sich



wieder in ihr Waffeleisen verliebt hätten. (Warum nur hatten sie sich jemals entliebt?) Sie berichteten, dass sie ernsthaft darüber nachdachten, sich ein Waffeleisen zu kaufen. Und sie schickten mir sehr viele Rezeptideen.

Die Form einer Waffel und die Fähigkeit eines Waffeleisens, alles nur Erdenkliche in diese Form zu verwandeln, hat schon etwas Abenteuerliches. Mir ist im Laufe der Zeit klar geworden, dass ich bei Weitem nicht der Einzige bin, der dieses Abenteuer unwiderstehlich findet.

Der Waffeltrend breitet sich immer mehr aus. Als ich meinen Blog brachliegen ließ, um an diesem Buch zu arbeiten, fürchtete ich, dass er wieder abebben würde. Aber das tat er nicht. Im Gegenteil, der Waffeltrend schlug immer höhere Wellen.

Ein bisschen wird es aber noch dauern, bis das Waffeleisen ganz die Schmutzdecke der langweiligen Haushaltsgeräte hinter sich gelassen und seinen schlechten Ruf verbessert hat.

Sie haben keinen Platz auf der Arbeitsplatte? Ist mir klar. Aber nur, weil Sie Ihr Waffeleisen nicht wirklich nutzen, denn für Dinge, die Sie nicht brauchen, ist einfach kein Platz auf der Arbeitsfläche.

Sie können sich kein gutes Waffeleisen leisten? Das ist ein Argument. Aber überlegen Sie mal, ob Sie jemanden kennen, der ein Waffeleisen hat und es nie nutzt. Überreden Sie ihn schnell, Ihnen seins zu geben, bevor er dieses Buch in die Hände bekommt.

Das große Abenteuer des Waffelbackens liegt vor uns. Darum fasse ich mich in dieser Einleitung kurz und möchte nur noch dies erwähnen:

Die folgenden Seiten sind meine Antwort auf die Frage: »Geht das auch im Waffeleisen?« Meine Antworten sind aber nur der Anfang von etwas viel Größerem. Wenn Sie dieses Buch gelesen haben, haben Sie alles an der Hand, um weiter zu experimentieren und eigene, völlig neue Rezepte zu kreieren.

Vertrauen Sie auf Ihre kulinarischen Sinne und begleiten Sie mich auf eine Reise in die abenteuerliche Welt des Waffeleisens und der wunderbaren Waffelgerichte.



Kapitel 1

# Werkzeuge, Techniken und Zubereitungs- hinweise

**W**ie jedes neue Vorhaben erfordert auch das Waffelbacken ein bisschen Übung. Aber keine Angst, die ganzen Fehler, die man machen kann, habe ich schon gemacht, sodass Sie sich diese sparen können. Außerdem gibt es einige Kniffe, hilfreiche Werkzeuge und Techniken, mit denen Sie ganz bestimmt erfolgreiche Waffelbäcker werden. Bevor Sie loslegen, nehmen Sie sich ein bisschen Zeit, um sich durchzulesen, welche Erfahrungen ich gemacht habe, welche Vorteile bestimmte Waffeleisen haben und um ein paar nützliche Utensilien kennenzulernen, die Ihnen bei der Waffelzubereitung sehr behilflich sein werden.

## Waffeleisen

**N**atürlich ist das wichtigste (und selbstverständlich das zwingend notwendige) Gerät für die Zubereitung der Rezepte in diesem Buch ein Waffeleisen.

Lassen Sie uns eines erst einmal klarstellen: Es gibt Waffeleisen und die guten alten Waffeleisen. Bei mir zu Hause nennt man diese auch »Waffel-Macher«. Damit bezeichnet man die schweren, alten, gusseisernen Waffeleisen, mit denen die Waffeln über offener Flamme oder in Holzöfen gebacken wurden. Das sind die wahren Waffel-Eisen, von denen auch die heutigen Geräte ihren Namen haben. Den amerikanischen Begriff des »Waffel-Machers« mag ich nicht, ich verwende immer den Begriff »Waffel-Eisen«, und das aus einem ganz einfachen Grund: Ich bin der Waffelmacher, und das Gerät ist das Waffeleisen.

Die heute gängigsten Waffeleisen sind das Belgische Waffeleisen, oft auch als Brüsseler Waffeleisen bezeichnet, und das Standardwaffeleisen, das in Europa meistens ein Herzwaffeleisen ist. Ich besitze sechs Waffeleisen. Das gebe ich nicht gerne zu, schon gar nicht vor Leuten, die ich nicht kenne, aber da Sie dieses Buch in Händen halten, kann ich es Ihnen ja verraten. Sie brauchen aber nur ein Waffeleisen, das ist völlig ausreichend.

**BELGISCHES WAFFELEISEN:** Belgische Waffeleisen haben größere und weniger Waben als die Standardwaffeleisen. Die darin gebackenen Waffeln haben daher nicht das uns bekannte Waffelmuster mit den vielen kleinen Waben, sondern sind etwas dicker mit einem tiefen, deutlichen Muster.

