

Waffeln- Die Historie eines Erfolgsrezepts

Waffeln, wir alle kennen und die Meisten mögen sie. Seit dem Mittelalter verzehren die Menschen diese Süßspeise in immer neuen Variationen. Ab dem 9. Jahrhundert sind vorläufige Verwandte der Waffel, die Oblaten bekannt, erste Nachweise des Gebäcks wie wir es kennen finden sich um 1100. Von Belgien und Frankreich aus finden sie schnell den Weg in die Nachbarländer, wo sie besonders in den Niederlanden, schnell eine hohe Beliebtheit erlangen. Die ärmeren Schichten verwenden für den Teig lediglich Wasser/Milch, Mehl und Zucker während der Adel schon Milch, Eier und Butter dazu gab. Auch die im Saarland und der Pfalz traditionelle Zimtwaffel stammt aus dem Hochmittelalter, sie ist den Oblaten ähnlicher als den heute gängigen Süßwaffeln. Mit ihrer Form und dem besonderen Druck schmeckt sie nicht nur anders, sondern sieht auch anders aus. Heute gibt es Waffeln in unterschiedlichsten Arten und Geschmacksrichtungen zu den verschiedensten Anlässen. Im privaten und auf Jahrmärkten wird die Standartwaffel meist mit Fruchtkompott, Sahne, Puderzucker, Eis oder Schokolade gereicht.

Standartwaffeln:

- 250g weiche Butter
- 150g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500g Mehl
- 4 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 6 Eier
- 400ml Milch

Erste die trockenen Zutaten vermischen und dann den Rest dazu geben, nun die Masse in Schöpflöffel-Einheiten Waffel nach Waffel ins Waffeleisen geben.

Zimtwaffeln:

- 500g Mehl
- 250g Zucker oder Honig
- 250g Butter
- 3 Eier
- 40g Zimt

Zucker/Honig, Butter und Eier gut verrühren, Mehl und Zimt dazugeben, den fertigen Teig eine Stunde oder eine Nacht ziehen lassen. Den Teig im speziellen Waffeleisen für diese Waffeln backen oder glatt auf einem Blech verteilen und im Ofen ausbacken, anschließend zerteilen.

Oblaten:

- Wasser
- Mehl
- Stärke

Zutaten in den angegebenen Mengen verrühren, den Teig entweder in der Pfanne, im Ofen oder über offenem Feuer backen. Man kann sie schon vorher nach Belieben verändern oder ausgebacken für weitere Backwaren, wie zum Beispiel Lebkuchen, verwenden.