

Waffeln am Jurtenfeuer



Dieses Waffeleisen haben wir in Frankreich auf einem Flohmarkt gefunden und spontan zugegriffen. Mit ein wenig Geduld und Übung gelingt es sogar recht gut, darin abseits von allen elektrischen Waffeleisen knusprig leckere Waffeln zu backen.

Wichtig ist eigentlich nur, etwas mit der nötigen Hitze zu experimentieren. Weniger ist hierbei mehr und das Waffeleisen bäckt am besten, wenn es in der Glut gut vorgeheizt ist. Die Flammen solltest du eher meiden.

Waffeln am Jurtenfeuer

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!

(<https://jurtenland.eu>)



Am besten gelingen damit einfache Rezepte. Je nachdem, wieviel Fett bereits im Waffelteig enthalten ist, musst du die Form des Waffeleisens noch zusätzlich fetten oder eben auch nicht.



Bewährt hat sich das folgende Rezept:

- 1/2 Tasse Butter
- 2 Esslöffel Zucker (mehr oder weniger nach Geschmack)
- 3 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1 1/2 Tassen Mehl
- etwas Vanillezucker
- etwas Backpulver

Die Butter schmelzen lassen und dann alle Zutaten zu einem leicht fließenden Teig rühren. Das kannst du je nach Zugabe von Milch und Mehl entsprechend steuern.

Waffeln am Jurtenfeuer

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!

(<https://jurtenland.eu>)



Solche alten Waffeleisen sind in aller Regel aus Gußeisen. Dieses sollte gute eingebrannt und gefettet sein. Der Teig wird ins heiße Waffeleisen gegossen, so dass er möglichst in alle Ecken fließt.

Waffeln am Jurtenfeuer

Veröffentlicht auf Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen!

(<https://jurtenland.eu>)



Jetzt die Waffel von beiden Seiten schön braun backen. Lass dir dazu etwas Zeit, auch wenn zehn Kinder neben dir gerne alle gleichzeitig eine Waffel probieren möchten.

Dieses Waffeleisen hat eine dicke und eine dünne Seite. Ein gleichmäßiges Ergebnis bekommst du, wenn die dicke, vorgeheizte, wärmespeichernde Seite oben ist und die dünne Seite unten in der Glut liegt.

Wenn die Waffel schon ein gutes Stück gebacken ist, kannst du das Waffeleisen auch kurz öffnen und kontrollieren und je nachdem die eine oder andere Seite nochmals in die Glut legen.



Die fertige Waffel schmeckt einfach so oder du verfeinerst sie noch etwas mit Zimt und Zucker oder Sahne oder Schokolade oder... deiner Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

- 32152 Aufrufe

Tags: [feuer](#) [1]

[lagerfeuer](#) [2]

[kochen](#) [3]

[backen](#) [4]

[rezept](#) [5]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich

Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](#) * [kistenladen.de](#) * [scoutladen.de](#) * [troyerladen.de](#)

Quell-URL: <https://jurtenland.eu/content/waffeln-am-jurtenfeuer#comment-0>

Links

[1] <https://jurtenland.eu/category/tagsfeuer>

[2] <https://jurtenland.eu/category/tagslagerfeuer>

[3] <https://jurtenland.eu/category/tagskochen>

[4] <https://jurtenland.eu/category/tagsbacken>

[5] <https://jurtenland.eu/category/tagsrezept>