

Norwegische Waffel Rezept

Achtung: flüssiger Teig (nicht für Bubble Waffeln)
Dafür geht's locker flockig mit dem Waffeleisen
siehe Foto

Waffeln

IN EINEM WAFFELEISEN GEBACKEN

Die Waffeln werden in einem speziellen Waffeleisen gebacken und sind eine der ältesten Spezialitäten in Norwegen. Die alltägliche einfache Variante wurde aus Gerstenmehl und Sauermilch zubereitet, während die aufwändigere Spielart für besondere Anlässe aus Weizenmehl und Schmand war. Sie wurden in der Regel mit gomme (einer örtlichen mit Zimt und Rosinen verfeinerten Molken-Spezialität), Zucker, braunem Käse (geltoast) oder Marmelade und Schmand serviert. Waffeln sind im ganzen Land sehr beliebt und es existiert eine große Vielfalt an Rezepten.

ZUTATEN FÜR ACHT WAFFELN

2 Eier
250 ml Milch
250 ml crème fraiche
1 Teelöffel Vanillin-Zucker
2 Esslöffel zerlassener Butter
1 Esslöffel Zucker
200 g Mehl



Die Eier mit Milch, Schmand, Vanillin-Zucker, Butter und Zucker schlagen. Das Mehl hinzufügen und gut vermengen, bis der Teig zäh und ohne Klumpen ist. Etwa 30 Minuten stehen lassen, damit der Teig gehen kann. Die Waffeln im Waffeleisen backen, bis sie goldgelb sind. Waffeln heiß mit Zucker, gudbrandsdalsost (braunem Käse) oder Marmelade und Schmand servieren. Wenn kein Waffeleisen vorhanden ist, kann man die Waffeln in einer Pfanne backen. In diesem Fall müssen wir die Mehlmenge geringfügig erhöhen, damit der Teig zäher wird und sich nicht zu sehr in der Pfanne ausdehnt.