

Brodie's fluffige Dinkelwaffeln

Perfekt abgestimmt auf die Waffelplatten des OptiGrill Plus

Diese belgisch angelehnten Dinkelwaffeln werden locker, goldgelb und saftig.

Das Rezept ist exakt auf den Tefal OptiGrill Plus im manuellen Modus abgestimmt und ergibt drei große Waffeln. Ideal für zwei Personen.

Zutaten

120 g Dinkelmehl Type 630

1 Ei Größe M

25 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

alternativ 1 TL Puderzucker

1 TL Backpulver gestrichen

1 Prise Salz

160 ml Milch

40 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

optional 1 EL neutrales Öl, macht die Waffeln etwas saftiger

Zubereitung

1. Ei trennen.

Eiweiß in eine saubere Schüssel geben, Eigelb in eine größere Rührschüssel.

2. Eiweiß steif schlagen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen.

3. Eigelb cremig rühren.

Zum Eigelb Zucker und Vanillezucker oder Puderzucker geben und etwa 1 Minute cremig rühren.

4. Flüssige Zutaten unterrühren.

Geschmolzene Butter, Milch und optional das Öl unterrühren.

5. Mehl einarbeiten.

Dinkelmehl mit Backpulver mischen und nur kurz unterrühren. Nicht schlagen.

6. Eischnee unterheben.

Den Eischnee in zwei Portionen vorsichtig unterheben, damit möglichst viel Luft im Teig bleibt.

Der Teig soll dickflüssig und cremig sein. Falls er sehr fest wirkt, maximal ein bis zwei Esslöffel Milch sanft unterheben.

Backen im Tefal OptiGrill Plus

Waffelplatten einsetzen

Manuellen Modus wählen

Temperatur Gelb, etwa 180 bis 195 Grad

OptiGrill gut vorheizen

Waffelplatten leicht einfetten

Pro Waffel vier bis fünf gehäufte Esslöffel Teig mittig auf die Platte geben.

Deckel schließen und nicht drücken.

Backzeit etwa vier bis fünf Minuten, je nach gewünschter Bräune.

Währenddessen nicht öffnen.

Servieren

Klassisch mit Puderzucker und frisch geschlagener Sahne.

Optional mit Früchten oder Kompott.

Hinweise

Kein Automatikprogramm verwenden, immer manuell backen.

Gelb ist die ideale Waffeltemperatur, Orange ist bereits sehr heiß.

Die Waffeln sollen goldgelb sein, nicht dunkel

Und für alle mit einem klassischen Waffeleisen gilt :

Das Rezept eignet sich natürlich auch für ein klassisches Waffeleisen.

In diesem Fall einfach die Teigmenge pro Waffel an die Größe des eigenen Waffeleisens anpassen und wie gewohnt backen. Die Konsistenz des Teigs bleibt unverändert.