

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 26 (1950-1951)
Heft: 7

Artikel: Alte und neue Waffelrezepte
Autor: H.D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070504>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

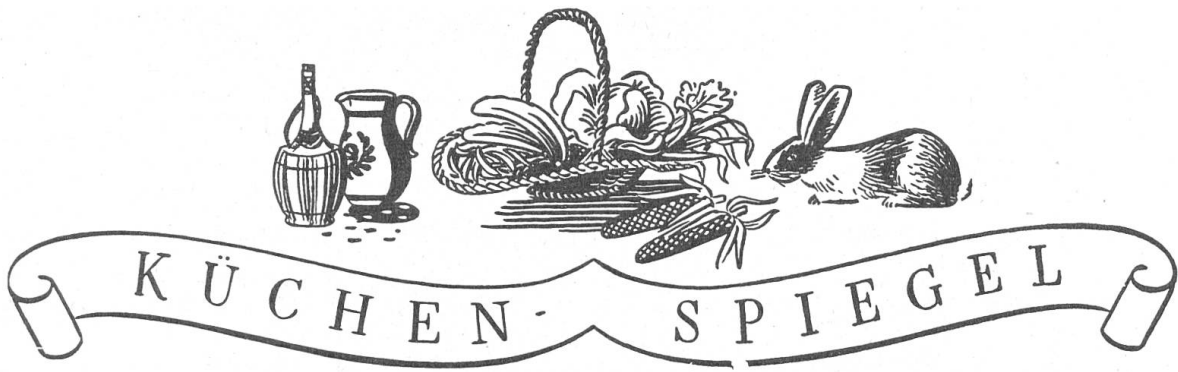
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



ALTE UND NEUE WAFFELREZEPTE

Von H. D.

Besitzen Sie ein Waffeleisen? Wenn nicht, lassen Sie sich, wenn möglich, einmal eines schenken, damit Sie die folgenden Rezepte für Waffeln ausprobieren können. Es lohnt sich.

MEINE ersten «Waffelerinnerungen» reichen zurück in die früheste Kindheit. Wenn wir zur Tante in die Ferien reisen durften, dann spielten bei der Vorfreude immer auch die Waffeln eine große Rolle. Unsere gute Tante hatte in ihrem dicken, selbstgeschriebenen Kochbuch eine ganze Menge Rezepte eingetragen, welche sie uns zu den jeweiligen passenden Anlässen praktisch vorführte. Über ungenügenden Appetit hatte sie sich nie zu beklagen. Als mein immer hungriger Vetter einst immer noch mit Essen von Waffeln beschäftigt war, als jeder andere Tischgenosse längst seine Schuldigkeit getan hatte, fragte ihn die Tante, ob er vielleicht gezählt hätte, wie viele Waffeln er verspeist habe. Da kam es etwas stockend heraus: «Bis jetzt dreiundzwanzig.»

Damals war das Waffeleisen so angefertigt, daß es statt der Pfanne über einen Einsatzring direkt aufs Herdfeuer gesetzt wurde. Eine eingebaute Kurbel ermöglichte das Umdrehen, so daß das Waffeleisen während der ganzen

Backzeit nicht abgenommen werden mußte. Es war so eingeteilt, daß man gleichzeitig fünf Waffeln darin backen konnte.

Heute haben wir Waffeleisen mit flachen Gußstielen speziell für den Gas- und für den elektrischen Herd. Der Preis für ein Gas-Waffeleisen beträgt Fr. 14.50, für ein elektrisches Fr. 21.—. Sehr praktisch sind auch die elektrischen Waffeleisen, die direkt mit einem Kabel angeschlossen werden. Die Hausfrau kann Teig und Eisen auf den Kaffeetisch oder auf einen Serviertisch nebenan stellen und den Gästen oder der Familie am laufenden Band frischgebackene Waffeln anbieten. Allerdings kostet dieses Eisen etwa Fr. 60.—.

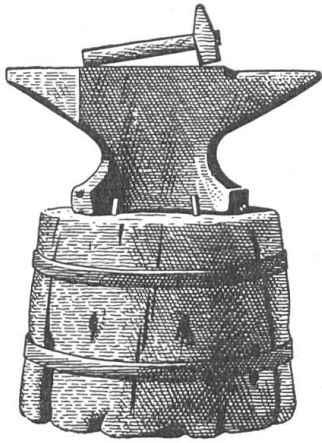
Frischgebackene Waffeln sind heute eine eher seltene, aber desto mehr geschätzte Delikatesse. Die einfachern Waffelrezepte verwenden wir für den «Hausgebrauch». Wir geben dazu Obst oder Salat und voraus eine nahrhafte Gemüsesuppe, während wir die feinen Waffeln, die Sandkuchen- und Zimtwaffeln usw. zum Kaffee oder als Dessert servieren.

Übrigens ist das Hantieren mit dem Waffeleisen eine sehr vergnügliche Angelegenheit, nicht nur für die Mutter, auch für Töchter und Söhne. Und da Neues immer anregend wirkt, brächte die Einführung und der Gebrauch dieses Backgerätes einen neuen Aufschwung ins Backprogramm und käme somit der ganzen Familie zugute.

Das «Einbacken»

Um ein neues Waffeleisen gebrauchsfähig zu machen, muß es zuerst «eingebacken», d. h. vor allem so gründlich eingefettet werden, daß die Waffeln nicht darin kleben bleiben.

Zunächst wird das Eisen mit heißem Wasser gründlich ausgewaschen und hernach gut getrocknet. Dann schmieren wir gewöhnliches



SCHWEIZER MUSTERMESSE BASEL

7.—17. APRIL 1951

17 Industriegruppen in 15 Hallen

Tageskarten à Fr. 2.50 (am 11. und 12. April ungültig).

Besondere Einkäufertage 11. und 12. April
Tageskarten à Fr. 5.-.

Einfache Bahnbillette sind auch für die Rückfahrt gültig.

Salatöl hinein, lassen es einen Tag darin und wischen dann das Eisen mit Seidenpapier aus. Diese Prozedur wiederholen wir noch einmal. Dann kommt die Backprobe.

Wir mischen eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brot mit ganz gewöhnlichem Mehl und ein wenig Wasser zu einem dicklichen Brei, den wir in das wiederum geölte, gut erhitzte Waffeleisen einstreichen. Löst sich nun dieser Teig, den wir vielleicht zwei- oder dreimal aus den Rillen kratzen müssen, dann ist das neue Gerät zum Gebrauch bereit.

Von jetzt ab das Waffeleisen innen ja nie mehr naß auswaschen! Wir bestreichen es weiterhin nur noch mit einem Pinsel sparsam mit Öl oder Fett. Meistens genügt ein einmaliges Befetten des heißen Eisens unmittelbar vor dem Waffelbacken. Übermäßiges Einfetten hat keinen Zweck. Nach der Benützung reiben wir das Eisen, ehe es ganz abkühlt, mit Seidenpapier aus und lassen es geöffnet austrocknen.

Beim Backen sind folgende allgemeine Regeln zu beachten:

1. Bei der Zubereitung von Dessertwaffeln empfiehlt es sich, den Teig vor dem Backen einige Stunden stehen zu lassen.

2. Bei Verwendung von festen Teigen legen wir in die Mitte eines jeden Feldes des Waffeleisens eine pflaumengroße Teigkugel.

3. Ist der Teig flüssig, geben wir mit einem kleinen Schöpflöffel in die Mitte des Feldes so viel Teig, daß es knapp ausgefüllt ist.

4. Bei beiden Teigarten schließen wir das Eisen langsam, aber fest und wenden es sofort, um ein gleichmäßiges Backen zu erreichen. Bei schwacher Hitze und unter häufigem Umwenden backen.

5. Die dünnen Waffeln nehmen wir nach vorsichtigem Lösen mit einem spitzen Messer heraus und lassen sie auf einem Brett erkalten. Dann verwahren wir sie in gutschließenden Blechdosen.

Einfache, ausgiebige Hefewaffeln

Wir geben in eine Schüssel 250 g gesiebtetes Mehl und rühren in der Mitte mit 15 g in 1 ½ Deziliter warmem Wasser aufgelöster Hefe einen kleinen Vorteig an, den wir zugedeckt an der Wärme aufgehen lassen. Dann geben wir 80 g Fett hinein, welches wir in ¼ Liter warmer Milch auflösen. Auch fügen wir 40 g Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, ein

So frisch wie eine Frucht im Laub
am frühen Sommermorgen,
kann jeder sich, jahraus, jahrein,
sein „Gerberli“ besorgen!



Gerber-Käse

acht herrliche
Spezialitäten

gutverklopftes ganzes Ei und ein Eigelb bei. Dann verrühren wir das Mehl mit allen Zutaten zu einem glatten Teig, stellen ihn nochmals zum Aufgehen eine Stunde an die Wärme und geben ihn dann löffelweise so in das gefettete heiße Waffeleisen, daß es leicht mit Teig bedeckt ist. Nicht zuviel Teig nehmen, weil er im Eisen noch aufgeht und dann heraustritt.

Wir backen die Waffeln auf beiden Seiten und bestreuen die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimt oder Vanillezucker.

Backpulverwaffeln

250 g Mehl vermischen wir mit 10 g Backpulver und sieben es durch. Dann rühren wir 125 g Butter schaumig, geben nach und nach 4 Eigelb, eine Messerspitze Salz, abgeriebene Zitronenschale, 60 g Zucker, 2½ Deziliter Milch, einen Eßlöffel Rosenwasser oder Rum, das durchgeseibte Mehl und zuletzt den Eierschnee darunter. Wir beginnen sofort mit dem Backen der Waffeln und beenden sie wie oben.

Rahmwaffeln

60 g schaumig gerührte Butter verrühren wir nach und nach mit 100 g Zucker, abgeriebener Zitronenschale, einer Messerspitze Salz, einem ganzen Ei und einem Eigelb, ¼ Liter geschwungenem süßem Rahm und 200 g Mehl. Zubereitung wie Backpulverwaffeln.

Waffeln aus Grahammehl

Sie sind in unserer Familie besonders beliebt. Unter 250 g Grahammehl und 100 g gewöhnliches halbweißes Mehl rühren wir vier Eßlöffel Öl, ein wenig Salz, ½ Teelöffel Kümmel und soviel Wasser, daß man einendick vom Löffel fallenden Teig erhält. Wir streichen ihn gleichmäßig in das heiße, gefettete Eisen und backen knusprige Waffeln, die wir sofort servieren, und zwar am besten mit Butter und Käse, Honig oder Konfitüre. Übrig bleibende Waffeln geben eine gute Suppeneinlage. Der Teig braucht etwas länger zum Backen als Eierwaffeln.

Ist ein Rest saurer Rahm vorhanden, so gibt es

saure Rahmwaffeln

Leicht angewärmter saurer Rahm wird mit warmgestelltem durchgeseibtem Mehl und



Reichhaltige Käse-Rezeptbroschüre
gratis erhältlich bei:
Schweiz. Milchkommission, Propaganda
Laupenstrasse 12, Bern

etwas Salz ohne weitere Zutaten zu einem dicklichen, pfannkuchenähnlichen Teig geschlagen. Die gebackenen Waffeln bestreuen wir sofort nach dem Backen mit Zucker und Zimt.

Sandkuchenwaffeln

Wir rühren 250 g Butter schaumig und geben nach und nach 4 ganze Eier, 250 g Zucker, 250 g Paidol, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel Zitronensaft und Vanillezucker dazu. Mit einem Eßlöffel in jedes Feld des eingefetteten, heißen Eisens je eine gut pflaumengroße Teigkugel geben und das Eisen langsam schließen. Dann backen wir unter häufigem Wenden der Platte in 6—8 Minuten den Teig bei nicht zu starker Hitze. Die hellbraun gebackenen Waffeln kippen wir nach dem Backen auf ein mit weißem Papier belegtes Blech und übersieben sie nach Belieben mit Vanillezucker. Diese Waffeln, die besonders fein sind, eignen sich ausgezeichnet als Teegebäck und können kalt oder warm serviert werden.

Zimtwaffeln

125 g Butter rühren wir schaumig und geben abwechselnd 125 g Zucker, 2 Eier, 250 g Mehl und 15 g Zimt dazu. Aus der zusammengekneteten Masse formen wir kleine Kugeln, von

denen wir je eine in die Mitte eines Feldes des Waffeleisens geben. Das Eisen schließen wir langsam, wenden es sofort um und backen schöne, hellbraune Waffeln.

Waffeln nach einem alten Zürcher Rezept

6 Eier und 150 g Mehl werden mit 4 dl Milch und 1 dl frischem Rahm verrührt. Dann mengt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 120 g zerlassene Butter, nach Belieben 2 Eßlöffel Zucker und etwas Salz darunter und läßt den Teig eine halbe Stunde stehen. Von diesem werden in das mit Fett ausgestrichene Waffeleisen einige Löffel eingefüllt und die Waffeln auf beiden Seiten goldgelb gebacken.

Waffeln nach einem alten Emmentaler Rezept

125 g Butter rühren wir schaumig und geben langsam 6 ganze Eier, 2 Tassen Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Eine Tasse Mehl sieben wir mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Natron (oder Backpulver!) durch und geben es zu der Masse. Wir rühren noch so viel gesiebtes Mehl dazu, daß es einen ziemlich festen Teig gibt. Er kommt $\frac{3}{4}$ cm dick in das heiße, eingefettete Eisen. An Stelle von Butter läßt sich auch dicker, saurer Rahm verwenden.

*En Purscht wie der Ruedi
isch keine z finde!
„Er trinkt Banago“,
seit d Frau Zbinde.*



BANAGO, diätetische Kraftnahrung. (Vitamingehalt B₁ + D unter Kontrolle des Schweiz. Vitamin-Institutes)

Jetzt Reviso-Blutreinigung

richtend, entwässert Reviso die Gewebe und scheidet die schlechten inneren Körpersäfte kräftig aus. Das ist gesundheitswichtig. Heilkräuter und konzentrierten Knoblauch enthaltend, ist Reviso eine angenehme, wohlschmeckende KUR, ohne lästige Nebenerscheinungen. KUR Fr. 19.75, halbe Kur Fr. 10.75, Originalflasche Fr. 4.75 in Apotheken, wo nicht erhältlich, Versand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

gegen zurückgebliebene Harnsäure im Blut, gegen Ablagerungen, Schmerzen und Müdigkeit. Die Heilwirkung auch auf Nieren, Leber, Magen und Darm

Roco Ravioli auch in Schottland



Yes, während den letzten Schweizer-Ferien wurden sie Freunde: er und die Roco-Ravioli.

Der zarte Nudelteig, die pikante Fleischfüllung, die würzige Tomatensauce haben es ihm angetan. Er möchte sie nicht mehr missen!

Erhältlich in 1/2 kg, 1 kg und 2 kg Dosen.
Mit Juwo-Punkten.

Eine andere Roco-Spezialität: Roco-Tomatapurée in TUBEN

Winterthur UNFALL

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

**Unfall-, Haftpflicht-,
Automobil-,
Einbruchdiebstahl- und
Kautions-Versicherungen**

zu günstigen Bedingungen

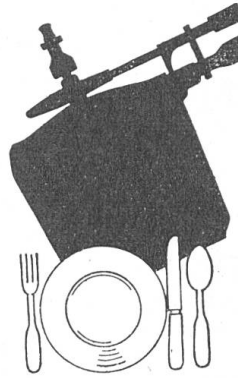
MUSTERMESSE HALLE V STAND 1243



**Diese und andere
Kühlschrank-Kochherd-
Kombinationen
zeigen wir an der Messe**

Die REGLA-Platte des ELCALOR-Herdes ist bei weitem die rascheste aller bisher bekannten Kochplatten. Ein neuartiger, stufenloser Schalter reguliert die REG LA-Platte ebenso fein wie der Gashahn die Flamme! Die REGLA-Platte ist in der Tat die letzte Errungenschaft auf dem Gebiete des elektrischen Kochens!

ELCALOR A TELEFON AARAU 9
G 064 / 2 36 91



Warum wird der Flex-Sil-Dampfkochtopf gerne gekauft?

Weil er sich bewährt hat. Wo man ihn hört, nur ein Lob. Seine einfache, sichere Konstruktion, seine kinderleichte Handhabung,

seine enormen Vorzüge machten ihn zum «Liebling» der Hausfrauen. Sollte es vorkommen, daß irgend etwas nicht klappt, so senden Sie ihn in die «Klinik». In 2 Tagen kochen Sie wieder damit. Möchten Sie irgend etwas über die Kochmethode wissen, so schreiben Sie an die Flex-Sil-Beraterin, und Sie werden kosten-



los informiert.

Wer im Flex-Sil kocht, braucht 50% weniger Gas, Strom oder Holz. Allein diese Ersparnisse helfen Ihnen den Wundertopf in kurzer Zeit bezahlen. Nicht umsonst prägte eine Hausfrau den Satz: Besser als 1 Flex-Sil sind 2! — Ganz besonders möchten wir auf das Modell 3 für nur Fr. 72.— + Wust aufmerksam



machen. Sämtliche Modelle werden auf Wunsch auch im Abonnement geliefert. Verlangen Sie den Besuch des Flex-Sil-Mannes, er erklärt Ihnen die Methode und gibt Ihnen über die interessanten Abonnements-Bedingungen gerne Aufschluß. Schreiben Sie sofort, denn jeder Tag ohne Flex-Sil ist ein Verlust.



Grossenbacher

Handels-Aktiengesellschaft

Haushaltapparate, St. Gallen 8

Basel Bern Lausanne St. Gallen Zürich