



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Waffeln

Waffeln – vier köstliche Rezepte

Rezept 1: Kakao-Nuss-Waffeln

Zutaten:

- 1 l Milch
- 300 g Zucker
- 1 Esslöffel Kakao
- 250 g gemahlene Nüsse
- 250 g Butter
- 5 Waffelblätter

Zubereitung:

1. Milch, Zucker und Kakao in einen Topf geben und unter ständigem kräftigem Rühren zum Kochen bringen.
2. Die Masse etwa 30–40 Minuten köcheln lassen, bis sie zähflüssig wird.
3. Die gemahlene Nüsse unterrühren.
4. Anschließend die zimmerwarme Butter einarbeiten.
5. Die Waffelblätter auf eine Arbeitsfläche legen und die Creme gleichmäßig darauf verstreichen.
6. Die Waffeln übereinanderschichten und leicht beschweren.

Rezept 2: Karamell-Nuss-Waffeln

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 150 g Puderzucker
- 2 Eier
- 250 g Walnüsse oder Haselnüsse
- 250 g Butter
- 5 Waffelblätter

Zubereitung:

1. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen.
2. Die Eier in ein Gefäß geben und im warmen Wasserbad schaumig rühren.
3. Die Eimasse vorsichtig zum karamellisierten Zucker geben.
4. Die Butter nach und nach hinzufügen und alles unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Darauf achten, dass nichts anbrennt.
5. Die Nüsse unterrühren.
6. Die Creme Schicht für Schicht auf die Waffelblätter streichen.
7. Die fertigen Waffeln leicht beschweren, damit die Creme die Schichten gut zusammenhält.

Hinweis: Die Masse reicht für etwa fünf Waffelschichten.

Rezept 3: Zitronenwaffeln

Zutaten:

- 5 Eigelb
- 125 g Zucker
- Zitronensaft nach Belieben
- 250 g Butter
- 4 Waffelblätter

Zubereitung:

1. Eigelb und Zucker in einer Schüssel im warmen Wasserbad cremig rühren.
2. Nach Belieben Zitronensaft hinzufügen.



Kerneier Kirche

Aministrator

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



3. Die Butter nach und nach einarbeiten und die Masse unter ständigem Rühren erhitzen. Darauf achten, dass nichts anbrennt.
4. Die Zitronencreme etwas abkühlen lassen.
5. Die Waffelblätter auf eine Arbeitsfläche legen und die Creme Schicht für Schicht darauf verteilen.
6. Die Waffeln zusammensetzen und leicht beschweren, damit sie gut zusammenhalten.

Rezept 4: Schokoladen-Nuss-Waffeln

Zutaten:

- ⅓ l Milch
- 200 g Zucker
- 150 g Schokolade
- 250 g Butter
- 100 g Nüsse
- etwas Rum oder Rumaroma
- Waffelblätter

Zubereitung:

1. Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen lassen.
3. Die Nüsse und etwas Rum oder Rumaroma unterrühren.
4. Die Butter nach und nach hinzufügen und alles gut verrühren.
5. Die Creme vollständig auskühlen lassen.
6. Anschließend die Creme Schicht für Schicht auf die Waffelblätter streichen.
7. Die Waffeln leicht beschweren, damit die Creme die einzelnen Schichten gut miteinander verbindet.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse