



Rezept 1

1 l Milch
300 g Zucker
1 Esslöffel Kakao
250 g Nüsse, gemahlen
250 g Butter
fünf Waffeln

Milch, Zucker und Kakao in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dabei immer kräftig rühren, bis die Creme zäher wird. Dies ist in der Regel nach 30 bis 40 Minuten der Fall. In die zähe Masse nun die gemahlene Nüsse unterrühren. Danach die zimmerweiche Butter unterrühren. Die Waffeln auf den Tisch legen und die cremige Masse auf die Waffeln streichen.

Rezept 2

200 g Zucker
150 g Puderzucker
2 Eier
250 g Walnüsse oder Haselnüsse
250 g Butter
fünf Waffeln

200 g Zucker hell bräunen. Zwei Eier in ein Gefäß geben und dann im warmen Wasserbad schaumig rühren. Diese Eimasse zu dem gebräunten Zucker geben. Butter nach und nach zugeben und alles zusammen aufkochen. Dabei sollte man darauf achten, dass nichts anbrennt. Die Waffeln auf den Tisch legen und die cremige Masse auf die Waffeln Schicht für Schicht auftragen. Zum Schluss die Waffeln noch etwas beschweren, damit die Creme die Waffeln gut zusammenhält. Masse reicht für 5 Waffelschichten.

Rezept 3: Zitronenwaffeln

5 Eigelb
125 g Zucker
Zitronensaft nach Belieben
250 g Butter
vier Waffelblätter

5 Eigelb und 125 g Zucker werden im warmen Wasserbad gerührt. Wenn die Masse cremig wird, Zitronensaft hinzufügen. Butter nach und nach zugeben und alles zusammen aufkochen. Dabei sollte man achten dass nichts anbrennt. Die Waffeln auf den Tisch legen und die cremige Masse auf die Waffeln Schicht für Schicht auftragen. Zum Schluss die Waffeln noch etwas beschweren, damit die Creme die Waffeln gut zusammenhält.



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Füllung von Waffeln

Rezept von K. Schmidt

Rezept 4

1/8 l Milch
200 g Zucker
150 g Schokolade
250 g Butter
100 g Nüsse
etwas Rum oder Rumaroma

Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und darin die Schokolade schmelzen. Nüsse unterrühren. Butter nach und nach zugeben, gut verrühren und die Creme abkühlen lassen. Anschließend die Creme Schicht für Schicht auf die Waffelblätter auftragen. Zum Schluss die Waffeln noch etwas beschweren, damit die Creme die Waffeln gut zusammenhält.

