

Bubble-Waffeln mit verschiedenen Soßen

Zutaten für die Waffeln (für 6 Personen):

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 3 Prisen Salz
- etwas Öl

Bubble-Waffeln sind ein Süßspeisentrend aus Asien. Für die Zubereitung benötigt man ein spezielles Waffeleisen mit Mulden.

Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Eier (Zimmertemperatur) nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver gut vermengen und zu der Buttermischung geben. Die Milch angießen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen erhitzen und etwas einfetten. Je nach Waffeleisen 2-3 EL Teig pro Waffel in das Eisen geben. Verschließen und während der Backzeit mehrmals drehen. So kann der Teig beidseitig in die Vertiefungen laufen. Fertige Waffeln herausnehmen und sofort zu einer Tüte formen, da die flachen Teigebenen sehr schnell hart werden.

Imbisstaschen, Frühstückstüten oder gefaltetes Backpapier um die Waffel legen und jeweils in einen Becher stellen. Dann nach Belieben füllen. Beispiel: Zunächst etwas Sahne und Karamell- oder Schokoladensoße oder beides in die Waffel füllen. Danach bunte Süßigkeiten oder Kekse hineingeben.

Zutaten für die Vanille-Sahne:

- 400 ml kalte Sahne
- 40 g Zucker oder Vanille-Zucker
- 0,5 Schote Vanille

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Sahne mit dem Vanillemark aufschlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen.

Zutaten für die Schokoladen-Soße:

- 200 ml Sahne
- 100 ml dunkle Kuvertüre

Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. 1 Minute warten, dann von der Mitte aus verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat und eine sämige Soße entsteht.

Zutaten für die Salz-Karamell-Soße:

- 200 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- einige Prisen flockiges Salz

Wasser und Zucker in einen Topf geben und bernsteinfarben schmelzen lassen. Dabei die Masse nicht verrühren, sondern den Topf schwenken. So kann der Zucker gleichmäßig karamellisieren.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Butter einrühren, bis sie sich mit dem Zucker verbunden hat. Sahne nach und nach dazugeben und verrühren. Zum Schluss flockiges Salz hinzufügen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Soße hält sich verschlossen bis zu zwei Wochen im Kühlschrank.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 24.03.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen