

Waffeln Glutenfrei u Sojafrei u Eifrei

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).

Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Hinweis Margarine

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reformmargarine, das Original

Inhaltsverzeichnis

Waffeln Glutenfrei u Sojafrei u Eifrei.....	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Waffeln	2
Amaranthwaffeln Vegan	2
Kartoffel Waffeln Veränderung F Vegan	3
Kerman Waffeln F Vegan.....	4
Veränderung	5
Mähän Waffeln Vegan	5
Neyt Waffeln Vegan	6
Reis Waffeln Farimän F Vegan.....	7
Reis Waffeln Sang-Bast M	7
Sahne Eis Reiskuchen M F	8
Tahrud Waffeln Vegan	9
Waffeln aus Möhren F Vegan.....	10

Hinweis M	11
Hinweis S	11
Hinweis F	11
Hinweis.....	11

Waffeln

Amaranthwaffeln Vegan

glutenfrei/ Eifrei/ Milchfrei

100 g Hirse gem
 100 g Naturreis gem
 150 g Amaranth gem
 100 g Sonnenblumenkerne gem
 50 g Sesam oder Leinsamen gem
 100 g Kichererbsenmehl oder Maismehl
 0,5 TL Salz
 0,5 TL gem. Vanille
 50-100 g Rohrzucker oder Agavendicksaft
 0,5 l Reismilch / kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
 4 EL Olivenöl Sonnenblumenöl besser
 1 Pckg. Weinsteinbackpulver

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Hirse, Reis, Amaranth, Sonneblumenkerne und Sesam frisch mahlen und vermischen. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Der Teig muss recht zäh sein. Ist er zu dünn, teilen sich die Waffeln beim Backen. Im Waffelautomaten ausbacken. Lassen sich gut einfrieren und im Toaster auftauen.

18.11.2003 Hans60

hatte kein Glück, war nicht zu dünn, sondern gut, zäh, klappte aber trotzdem nicht, + das Olivenöl schmeckt vor , auch nicht jedermanns Sache, meine jedenfalls nicht, um es noch zu retten, habe ich zwei Eier rein getan, + dann mit 6 min Backzeit war es ok, aber mir zu süß, 100 g Vollrohrzucker, mit Selters, vielleicht mit Reismilch ,,

Hans60

Kartoffel Waffeln Veränderung F Vegan
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



4 Stück

800 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g TK Lauch
50 g Zwiebel
0,5 TI Maggi-Blatt (Liebstöckel) getrocknet
Salz
8 Pfefferkörner gemörsert
Muskatnuss frisch gerieben
2 El Buchweizen (oder anderes Vollgetreide) gemahlen
1 Prise Zucker
Fett, Margarine laktosefrei

Kartoffeln u Zwiebeln u Möhren fein raspelt u TK Lauch dazu und mit elektr Pürierstab fein gerieben, durch ein Leinentuch Saft gedrückt, Maggiblatt, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss und Buchweizen gemahlen, untermischen.

Die Masse müsste jetzt etwa die Konsistenz von festem Pfannkuchenteig haben. Wenn nicht, wird sie entweder mit etwas Mehl eingedickt oder

mit etwas von dem aufgehobenen Kartoffelwasser verdünnt.

Waffeleisen vorheizen, beide Seiten mit Margarine bepinseln, bei jeder Waffel, Masse Portionsweise einfüllen und zu Waffeln ausbacken.

Waffeln brauchen auf voller Hitze je 7-10 min, sollte die Waffel aufreißen, Deckel nochmals schließen, andrücken, meist reichen noch 2 min.

Mittwoch, 27. Januar 2010 Hans

Kerman Waffeln F Vegan

Glutenfrei u Milchfrei u Eifrei u Vegan



50 g Buchweizenkörner +
50 g Naturreis (Mittelkorn) +
50 g Hirse+
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
2 TI Vollrohrzucker ,
220 - 250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Backpulver ist nicht notwendig, bei kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl,
sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.
Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 7 - 9 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig.

Fazit

Sind alle was geworden, alle knusprig, habe auch versucht sie früher raus zu nehmen, ging meist daneben, also Ausdauer + Zeitschaltwecker.
Konnte mich auch nicht drauf verlassen, ob der Dampf alle war, es kam immer noch welcher, also auch „Gefühl“ ist dabei gefragt.

Eigene Rezepte, Mittwoch, 16. März 2005

Veränderung

Vanille Zucker + Zucker entfiel, stattdessen
0,5 TI Salz
1 Prise Zucker ,

Donnerstag, 28. Januar 2010 Hans

Mähän Waffeln Vegan

Glutenfrei u Milchfrei u Eifrei

50 g Mais +
50 g Naturreis (Mittelkorn) +
50 g Amaranthkörner +
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
Vollrohrzucker , vergessen
250 - 280 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Backpulver ist nicht notwendig, bei kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl,

mit/bei frisch gem Mais, dieser saugt eine Menge mehr Flüssigkeit auf, muss notfalls noch beim backen, Blöde ausgedrückt, bevor der Teig ins Eisen kommt, nach gefüllt werden.

sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.

Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 7 - 9 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig.

Eigene Rezepte, Mittwoch, 16. März 2005

Neyt Waffeln Vegan

Glutenfrei u Milchfrei u Eifrei

50 g Hirse +
50 g Naturreis (Mittelkorn) +
50 g Amaranthkörner +
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 TI Vollrohrzucker , (immer noch zuviel)
210 - 250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Backpulver ist nicht notwendig, bei kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser untermischen, die Wassermenge nach Gefühl, sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.

Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 4 - 6 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig

Eigene Rezepte, Mittwoch, 16. März 2005

Reis Waffeln Farimän F Vegan

8 Stück



200 g Natur Reis , Mittelkorn gem
50 g Sonnenblumenkerne gem
0,5 TI Korianderkörner gem
0,5 TI Senfkörner gem
0,5 TI Vollrohrzucker
0,5 TI Salz
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
Rapsöl

Vom Reis bis Senfkörner zusammen mahlen, Salz + Zucker drunter vermischen, dann kohlenensäurehaltiges Mineralwasser , gut verrühren.
30 min ruhen lassen
Schöpflöffelweise den Teig in das heiße Waffeleisen, welches mit Rapsöl ein wenig bestrichen wurde.
Bei mir dauerte 1 Waffel 7 min.

Sehr gut geeignet als Brotersatz.
Lässt sich auch gut ergänzen , süß
Evtl mit Vollrohrzucker + Bourbon Vanille Zucker,
sowie auch pikant .
Belegen ist auch ohne Probleme möglich.

Eigenes Rezept Montag, 29. August 2005

Reis Waffeln Sang-Bast M

Glutenfrei / Eifrei

8 Stück

200 g Natur Reis , Mittelkorn gem
50 g Sonnenblumenkerne gem
0,5 TI Korianderkörner gem

0,5 TI Senfkörner gem
0,5 TI Vollrohrzucker
0,5 TI Salz
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

2 gehäufte große EI Magerquark

Rapsöl

Vom Reis bis Senfkörner zusammen mahlen, Salz + Zucker drunter vermischen, dann kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + Magerquark, gut verrühren.

30 min ruhen lassen

Schöpföffelweise den Teig in das heiße Waffeleisen, welches mit Rapsöl ein wenig bestrichen wurde.

Bei mir dauerte 1 Waffel 7 min.

Sehr gut geeignet als Brotersatz.

Lässt sich auch gut ergänzen , süß

Evtl mit Vollrohrzucker + Bourbon Vanille Zucker, sowie auch pikant .

Belegen ist auch ohne Probleme möglich.

Eigenes Rezept Montag, 29. August 2005

Hans

Sahne Eis Reiskuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



4 Becher süße Sahne

2 Tüte Bourbon Vanille Zucker

2 Tüten Sahnesteif

1 Prise Salz
4 El Kandis Krümel
100 g Vollrohrzucker oder mehr

200 g ca Schokoladen Streusel

7 Reiswaffeln ca 50 g

Reiswaffeln in ein Frischhaltebeutel und zerdrücken /zerkleinern.

Kandis + etwas Schoko Streusel vermischen.

2 x Sahne schlagen mit Vanille + Sahnesteif + 1 Prise Salz + Zucker habe keinen größere Becher.

Springform mit Backpapier auslegen,

die Hälfte der zerdrückten Reiswaffeln + ca die Hälfte der Streusel/Kandis + 1 x geschlagene Sahne in die Backform geben, s

ebenso mit dem Rest der Sahne + Waffeln + Streusel/ Kandis verfahren, nun alles mit einer Gabel vermischen, glattstreichen, und mit Schokoladenstreusel bestreuen.

Nun für gut 3-5 h in die Truhe oder Tiefkühler, ca 20 min vor Gebrauch rausnehmen.

PS habe Kaffee + oder Kakaopulver vergessen , ist aber nicht weiter tragisch, der Reiswaffelgeschmack

Wollte erst noch TK Obst mit rein, langsam aufbauen.

Ob es auch ohne Eier geht....

Eigenes Rezept Samstag, 11. August 2007 Hans

Tahrud Waffeln Vegan

Glutenfrei u Milchfrei u Eifrei

50 g Buchweizenkörner +
50 g Naturreis (Mittelkorn) +
50 g Amaranthkörner +
50 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 TI Vollrohrzucker (zuviel)

ein wenig Backpulver *

230 - 250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl, sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.

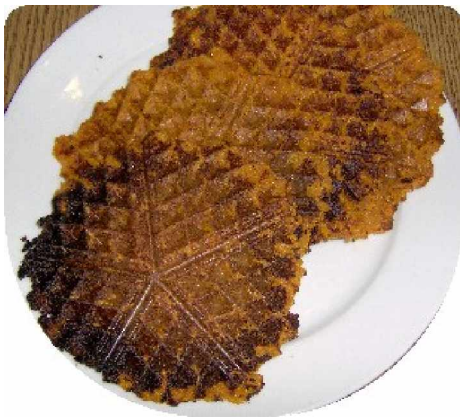
Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 7 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig

Eigene Rezepte, Mittwoch, 16. März 2005

Waffeln aus Möhren F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



4 Stück

500 g Möhren

300 g Kartoffeln

30 g Ingwer fein gehackt

0,5 TI Salz

6 Pfefferkörner gemörsert

Muskatnuss frisch gerieben

2 El Buchweizen (oder anderes Vollgetreide) gemahlen

1 Prise Zucker

Fett, Margarine laktosefrei

Kartoffeln u Möhren fein geraspelt und mit elektr Pürierstab fein gerieben,
durch ein Leinentuch Saft gedrückt,
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss und Buchweizen gemahlen, untermischen.

Die Masse müsste jetzt etwa die Konsistenz von festem Pfannkuchenteig haben. Wenn nicht, wird sie entweder mit etwas Mehl eingedickt oder mit etwas von dem aufgehobenen Kartoffelwasser verdünnt.

Waffeleisen vorheizen, beide Seiten mit Margarine bepinseln, bei jeder Waffel, Masse Portionsweise einfüllen und zu Waffeln ausbacken.

Waffeln brauchen auf nicht voller Hitze je 8-10 min, sollte die Waffel aufreißen, Deckel nochmals schließen, andrücken, meist reichen noch 2 min.

Donnerstag, 28. Januar 2010 Hans

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis S

Soja oder Tofu oder Tamari im Rezept

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Montag, 6. Juni 2011

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de

