

Waffeln Glutenfrei Maisfrei

Hinweis Wein u Saft

Inzwischen gibt es ja durchaus vegetarische und auch Vegane Weine und auch Säfte. Die Winzer stellen sich auf die Wünsche der Kunden auch ein.

Hinweis Margarine

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

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.

Inhaltsverzeichnis

Waffeln Glutenfrei Maisfrei	1
Hinweis Wein u Saft.....	1
Hinweis Margarine	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Inhaltsverzeichnis	1
Waffeln	2
Amaranthwaffeln Vegan	2
Buchweizen Waffeln 3 Ei M	3

Gemüseauflauf Qadamgäh S F.....	4
Kartoffel Waffeln mit Apfelkompott 1 Eigelb.....	6
Kartoffel Waffeln Veränderung F Vegan.....	7
Kerman Waffeln F Vegan.....	9
Veränderung.....	10
Neyt Waffeln Vegan.....	10
Reis Waffeln Farimän F Vegan.....	11
Reis Waffeln Sang-Bast M.....	12
Sahne Eis Reiskuchen M F.....	12
Tahrud Waffeln Vegan.....	13
Waffel einfach II S.....	14
Waffeln aus Möhren F Vegan.....	14
Waffeln Evaz 3 Ei M.....	16
Waffeln, einfache S.....	16
Hinweis M.....	17
Hinweis Ei.....	17
Hinweis Vegan.....	17
Hinweis Sojasoße.....	17
Hinweis Curry.....	18

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

Buchweizen Waffeln 3 Ei M

Glutenfrei

150 g Buchweizenmehl

50 ml Süße Sahne

125 ml Mineralwasser

3 Eier getrennt

1 Sesam

1 Zimt

Süßstoff n. Belieben

Das Mehl mit dem Eigelb, der Sahne und dem Mineralwasser verrühren. Sesam und Zimt zugeben und mit Süßstoff abschmecken. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mehlmasse heben. Den Teig im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken.

Das Rezept enthält etwa: 10 Be (1 Waffel entspricht etwa 2 Be)

Veränderung

150 g Buchweizen gem

1 El Sesam ,oder Sonnenblumenkerne, mit dem Buchweizen mahlen, schmeckt auch wenn es vorher ein wenig angeröstet wird

50 ml Sahne

125 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

3 Eier

1 Prise Salz , muss noch ran
an Stelle von Zimt

1 Tüte Bourbone Vanillezucker , wer Zucker nicht darf o kann nimmt
0.5 TI Bourbone Vanille Pulver , oder
Stück Vanillestange, ausgelöst,
Vollrohrzucker +
Wer will (ich wollte) 2-3 EI Rum 54 %

Alles gut verrühren, aus backen

Reicht für 2 Pers

Mit Zimt + Puderzucker

Wer es pikant haben will, lässt eben , bis auf 1 Prise den Zucker bzw Süß-
stoff weg

Hans60 ,06.11.2004

Gemüseauflauf Qadamgäh S F



1 Portion Reis Waffeln Farimän mit

1 TI Gewürzsalz

3 rote Bete ca 300 g
3 Möhren ca 300 g
ca 350 g Blumenkohl
ca 350 g Kohlrabi
ca 250 g Paprikaschote
10 g Ingwer klein gewürfelt
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe
100 ml Wasser

Soße:

ca 200 g Paprikaschote
500 g Tomaten
10 g Ingwer klein gewürfelt
ca 200 g Apfel
100 ml Wasser
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe
ca 4 El Balsamico Bianca

ca 3 El Tamari

ca 1,5 El Vollrohrzucker
ca 1- 2 TI Gewürzsalz

Zubereitung

Rote Bete bis Paprika würfeln oder stifteln, in Wasser ca 20 min bissfest dünsten.

Für die Soße

Von Paprika bis Apfel nur vierteln , in gekörnte Brühe 5 min kochen, + mit elektrischen Pürierstab sämig pürieren, + von Essig bis Gewürzsalz süß sauer abschmecken.

In vier 0,75 l feuerfeste (runde) Formen, je 1 Reiswaffel legen, Gemüse darauf verteilen, als Abschluss wieder eine Reiswaffel, und darüber die Soße geben.

In den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 30 min backen.
Bei Ober- + Unterhitze ca 190°C vorheizen + ca 15 - 20 min backen.
Wenn die Zutaten noch heiß - warm sind .

Hinweis: die Zutaten sind küchenfertig gewogen.
Setze voraus , das jeder weiß, das Obst + Gemüse gereinigt werden muss.

Zubereitungszeit ca 1 h
Ruhezeit des Waffelteiges 30 min

Eigenes Rezept Donnerstag, 1. September 2005

Kartoffel Waffeln mit Apfelkompott 1 Eigelb

Glutenfrei u Milchfrei

700 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g Lauch
50 g Zwiebel

1 Eigelb

1 Maggi-Blatt
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Fett (Margarine)

Kartoffeln schälen, waschen und zu einem feinen Brei zerreiben. Mehrere Stunden kühl und dunkel - ab Besten mit einem sauberen Tuch zugedeckt - ruhen lassen, damit sich die Kartoffelmasse vom Wasser absetzt. Durch ein Tuch seihen. Dabei gründlich das Wasser rausdrücken. Das Wasser erst mal aufheben - wir brauchen vielleicht noch was davon.

Karotten, Lauch und Zwiebel zu ganz so fein wie die Kartoffeln reiben. Unter die Kartoffelmasse mischen. Das Eigelb ebenfalls unter die Masse rühren.

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.

Mit etwas Maggi-Blatt, Salz, Pfeffer und frisch geraspelter Muskatnuss abschmecken.

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

Dazu schmeckt - wie bei Kartoffelpuffern - natürlich Apfelkompott,

aber auch jedes andere Kompott aus leicht säuerlichen Früchten.
Ebenfalls ganz lecker dazu ist eine Suppe aus jungen, grünen Bohnen.

(Rezept aus meinen gesammelten Werken, die in der Warteschlange sind)

Hatte keinen Porree, fiel weg, an Stelle vom Eigelb,
(habe sie ca 6 min im Eisen drin gehabt, dann ließ sich der Deckel ohne
Probleme an heben, wenn nicht, habe ich eben noch gewartet)

Dazu gab es frischen
Apfelkompott

3 Äpfel, den Griebesch entfernt, geachtelt, die Teile noch ein mal , durch,
3 Nelken
0.5 Zitrone , den Saft davon,
Wasser, das die Äpfel ca zur Hälfte bedeckt waren, auf kochen, da es kei-
ne Mürben , waren, so lange gekocht, bis sie halbwegs, weich waren ,
ausschalten , auf der Platten, abkühlen lassen,
evtl nach zuckern.

Guten Appetit

Hans

22.7.04

[Kartoffel Waffeln Veränderung](#) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



1321 emf

1322 CK

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 EI 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 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 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

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 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 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

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 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

Waffel einfach II S

Glutenfrei u Milchfrei u Eifrei u Nussfrei

100 g Margarine , zerlassen,

2 El Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte Weinsteinbackpulver

50 g Sojabohnen mahlen

100 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

100 g Natur Reis alles zusammen gemahlen

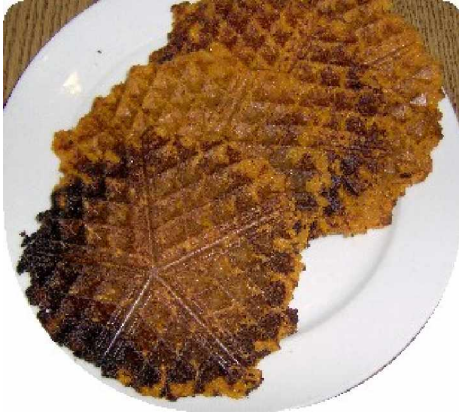
3/8 (375 ml) Kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

alle Zutaten miteinander verrühren, Waffeleisen anstellen, einfetten, wenn nötig. Teig einfüllen + ca 6- 7 min backen, bis kein Dampf mehr aufsteigt,
22.07.2004

Hans60

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

Waffeln Evaz 3 Ei M

glutenfrei

Zutaten für 6 Portionen

150 g Buchweizenkörner, gemahlen

1 EL Sesam oder Sonnenblumenkerne zusammen mahlen

50 ml süße Sahne

130 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

3 große Ei(er)

1 Prise Meersalz

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbone), wer Zucker nicht darf o kann nimmt

½ TL Vanille - Pulver Bourbone oder

1 Vanilleschote(n), Mark ausgelöst,

2 EL Rohrzucker

3 EL Rum, 54 %, nach Geschmack

Fett, fürs Eisen

Zubereitung

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann die feuchten Zutaten verrühren + dann alles miteinander vermischen. Ruhezeit solange, bis das Eisen richtig heiß ist.

Die Backzeit der einzelnen waren bei mir 4- 6 min, je nach Menge des Teiges, mein Eisen hat ca. 17 cm Ø .

Wer die Waffeln nachher pikant belegen will, lasse den Zucker bis auf 1 Prise + den Vanillezucker weg, nehme dann eben 0,5 TI Gewürzsalz. Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

21.04.05 Hans60

Waffeln, einfache S

glutenfrei / eifrei

Zutaten für 4 Portionen

100 g Margarine / Butter, ausgelassen

2 EL Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon / anderen

1 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)

1 Prise Meersalz

100 g Buchweizen, gemahlen

50 g Amaranth, gemahlen

50 g Sojabohnen, gemahlen

100 g Naturreis, gemahlen

375 ml Mineralwasser, kohlensäurehaltiges
evtl. Fett, für das Waffeleisen
Puderzucker, zum Bestäuben der Waffeln

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren, Waffeleisen anstellen, einfetten, wenn nötig. Teig einfüllen + ca. 6- 7 min backen, bis kein Dampf mehr aufsteigt. Nicht übereinander legen, sie werden weich, gutes Gelingen. Zubereitungszeit: ca. 5 Min.

19.01.05 Hans60

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,
es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.
Wasser +
Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz,
sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze,
aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

Freitag, 4. Januar 2013

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de