



# Waffeltest

## Rezept für Waffelteig

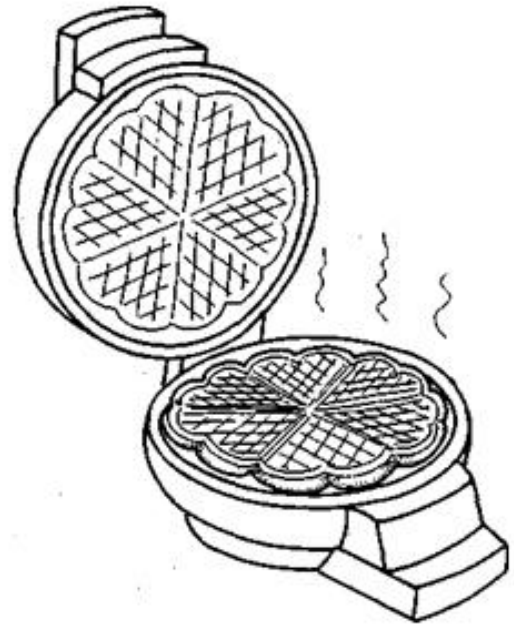
50 g Butter oder Margarine  
 100 g Honig oder Zucker  
 2 Eier  
 300 g Weizenmehl  
 1 Tasse Milch  
 Backpulver

- für Probe 1; Type 405
- für Probe 2: Type 1050
- für Probe 3 Type 1700

Soll der Waffelteig nicht für die Geschmacksprüfung hergestellt werden, dienen folgende Zutaten zur

Verfeinerung:

- 2 Tl. Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 1 abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale



## Zubereitung

1. Schlage die Eier auf und trenne sie in Eigelb und Eiweiß. Fülle beides in verschiedene Gefäße.
2. Rühre die Eigelbe mit der Butter und dem Honig schaumig. Benutze dazu ein Handrührgerät.
3. Gib Backpulver, Weizenmehl (für jede Waffelvariation einen anderen Mehltyp) und Milch dazu. Rühre kräftig um, bis ein Teig entsteht.
4. Schlage nun das Eiweiß mit dem Rührgerät schaumig und hebe den Eischnee vorsichtig unter den Teig.
5. Bestreiche das Waffeleisen innen mit etwas Öl und heize es vor.
6. Fülle das Waffeleisen mit 1 bis 2 Löffeln Teig. Merke dir, welche Sorte du genommen hast und backe die Waffeln, bis sie goldgelb sind. Verteile sie auf beschriftete Teller.

## Aufgaben

1. Beurteile die drei Waffelproben nach Geruch und Geschmack.
2. Trage in die Spalten Deine Beurteilung ein (z. B.: Geschmack: herzhaft, fad, nussartig, strohig, pappig, trocken ..., Geruch: muffig, aromatisch, langweilig ...).
3. Bewerte, welche Waffel Dir am besten geschmeckt hat, mit ++, die Waffelprobe, die Dir am zweitbesten geschmeckt hat, mit + und die, welche Dir am wenigsten geschmeckt hat, mit -.
4. Ordne den Proben die Mehltypen 405, 1050 und 1700 zu.

	Waffelprobe 1	Waffelprobe 2	Waffelprobe 3
Geruch			
Geschmack			
Mehltyp			
Bewertung (++, +, -)			