



Gilching e.V.

Zeitreise



Zeitreisen im Wersonhaus

SchichtWerk

Rosettenwaffeln aus Omas Zeiten und aus dem alten Orient (für die Faschingszeit)

In der Faschingszeit wird in vielen Ländern gerne Fettgebackenes wie Krapfen, Quarkbällchen und ähnliche Leckereien gegessen. Wir haben für Euch heute ein wohl erprobtes köstliches und dabei sehr fluffiges Siedegebäck ausgewählt.

Rosettenwaffeln oder Rosenküchle sind ein altes traditionelles Eiergebäck der schwäbischen Küche. In Skandinavien werden sie gerne zur Weihnachtszeit gebacken. Der Grundteig besteht aus Milch, Mehl, Zucker, Salz und Eiern. Auch im Iran gibt es sie als Persische Rosettenwaffeln Nan Panjeereh, die traditionell zum persischen Neujahrsfest um den 21./22. März oder während des Ramadan gebacken werden. Diese Variante beinhaltet neben Gewürzen wie Kardamom auch Rosenwasser.

Man benötigt für die Herstellung spezielle Rosetteneisen oder Waffelrosetten, die in verschiedenen Formen wie Stern, Herz, Blume oder als Schmetterling erhältlich sind. Sie bestehen aus dem Motiveisen und einer Stange mit Griff. Wir haben uns für die runde Form (siehe Foto) entschieden, weil sie uns an einen Radanhänger aus der Bronzezeit erinnert ;). Erhältlich sind sie im gut sortierten Haushaltwarengeschäft oder natürlich im Internet.



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem sämigen Teig verrühren. Wenn er zu fest ist, gib noch etwas Milch dazu. Falls er zu flüssig sein sollte, füge etwas mehr Mehl dazu. Für ca. 10 Min ruhen lassen.

Das Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf ca. 180 °C erhitzen. Das Öl darf nicht qualmen, sonst verbrennt der Teig. Das Rosettenwaffeleisen für eine Minute in das heiße Öl halten, damit es schön heiß wird. Beim Rausholen das Eisen etwas schräg halten, damit das überschüssige Öl abfließen kann.

Achtung! Nun das Eisen **nur** bis zum oberen Rand der Form in den Teig stecken (wenn sie komplett in den Teig steckst, verbäckt sich der Teig um das Eisen herum und die Rosettenwaffel kann sich nicht lösen!). Dann halte das getränkte Eisen sofort in das heiße Öl. Achtung! Das Öl schäumt nun auf!

Jetzt beobachte, wie der Teig sich entwickelt: der flüssigen Teig bäckt aus und es entstehen wunderschöne Waffelrosetten. Nun das Eisen leicht hin und her bewegen, dann fällt das Gebäck von der Form ab und schwimmt im Fett. Einmal wenden, damit die Rosettenwaffeln von beiden Seiten goldbraun werden. Dann kannst du sie mit einem Schöpflöffel aus dem Öl nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Waffeln werden schön knusprig. Wenn sie abgekühlt sind kannst du sie mit Puderzucker bestäuben.

durch Zeit & Raum



Rezept schon
ausprobiert?
Dann schick
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)

Zutaten für ca. 25 Stk.

125 g gesiebtetes Mehl
2 TL Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch
2 Eier
Ca. 1 kg Pflanzenfett zum Ausbacken (z. B. Rapsöl)
Puderzucker
Evtl. Gewürze
z. B. Vanilleextrakt, Zimt nach Belieben

Helau! und alaaf! Und lasst es Euch schmecken!!!!

Aber Vorsicht! Die Waffeln schmecken soooo leicht und lecker, dass sie gleich alle aufgegessen sind!

Euer Zeitreise-Team

Köchin und Foto oben links: Loka Maaß, Foto rechts: Annette Reindel
Quellen: <https://de.wikipedia.org/wiki/Rosenküchle>; www.sallys-blog.de; www.labsalliebe.de