

**NORTH**  
of the Ordinary

Empfohlen für

**PFADIS**

Foto: Matthias Rufener / Puma

KOCHEN

# Waffeln:

## Typisch Norwegen!

Hier kommt, passend zu unserem Bericht übers Roverway, ein typisches Rezept aus Norwegen: Waffeln. Vielleicht habt ihr das nicht erwartet, aber die Norweger\*innen lieben ihre Waffeln und sie gehören einfach überall dazu. Sogar auf den Pfadifoullards, welche es im Roverway gab, ist ein Waffelrezept aufgedruckt. Genau dieses teilen wir hier mit euch!

KERSTIN FLEISCH / CAYENNE

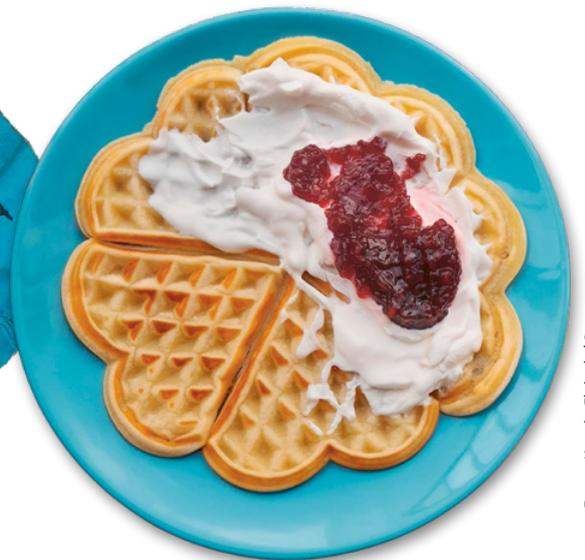
### Das brauchst du:

#### für 4 Personen

- 220 g Mehl
- 90 g Zucker
- 400 ml Milch (oder noch typischer: Buttermilch)
- 3 Eier
- 100 g geschmolzene Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

### Und so geht's ...

1. Alle trockenen Zutaten zusammenmischen.
2. Die feuchten Zutaten begeben.
3. Gut mixen.
4. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
5. Die Waffeln im Waffeleisen goldbraun backen.
6. Mit Sauerrahm und Konfitüre servieren. Ihr könnt auch Zucker oder Beeren auf die Waffeln geben. Wer es traditionell norwegisch möchte, legt Brunost (den Braunkäse) drauf.



Fotos: Kerstin Fleisch / Cayenne

### Waffeln ohne Waffeleisen – ja, das geht auch!

Wer kein Waffeleisen zur Verfügung hat, kann die Waffeln im Backofen machen. Sie sehen dann nicht aus wie typische Waffeln, sind aber trotzdem sehr lecker. Dazu einfach ein Backblech mit Backpapier belegen und den Waffelteig auf das Papier streichen. Bei 160 °C Umluft für 10 bis 20 Minuten backen. Alternativ können die Waffeln auch wie Pancakes in der Pfanne gebacken werden.



Das Rezept zum Ausdrucken findest du auf:  
[sarasani.swiss/rezepte](https://sarasani.swiss/rezepte)