

Die 5 besten Tipps beim Waffeleisen Kauf



Als Dessert ist eine schmackhafte frische noch warme Waffel, immer ein Gaumenschmaus und sehr willkommen. Für so einen Genuss muss man nicht zwangsläufig aus dem Haus gehen, sondern kann sich zu Hause einfach frische Waffeln mit einem Waffeleisen zubereiten. Diese Geräte sind in verschiedenen Ausführungen im Handel zu bekommen. Nicht nur Berufsbäcker, sondern auch eine passionierte Hausfrau greift gerne darauf zurück. Vor allem Kinder lieben Waffeln. Im Folgenden erhalten Sie von uns 5 Tipps die Sie beim Waffeleisenkauf unterstützen können.

Tipp 1 - Entscheiden Sie sich für eine der verschiedenen Waffeleisen-Arten

Ein gutes Waffeleisen erkennt man leider nicht auf den ersten Blick. Hierbei spielen mehrere Faktoren eine zum Teil große Rolle. Neben der einfachen Zubereitung von einem Rezept für das Waffeleisen, sollten das Reinigen und Einfetten einfach möglich sein. Hier zeigen wir Ihnen welche Arten eines Waffeleisens es gibt. Die einzelnen Geräte variieren in ihrer Ausstattung und dem Bedienkomfort.

a.) Waffeleisen für belgische Waffeln

Ein Waffeleisen für belgische Waffeln ist bei vielen Kunden das Standard Waffeleisen. Der Unterschied zu dem herkömmlichen Waffeleisen liegt hierbei nicht im Aufbau des Gerätes begründet, sondern in der Form der Waffeln. Belgischen Waffeln zeichnen sich durch eine prägnante Struktur aus und sie sind eckig. Auch in der Dicke unterscheiden sich die belgischen Waffeln von klassischen Waffeln. Um belgische Waffeln herzustellen, ist meist ein spezieller Teig notwendig. Möchte man besonders leckere und sehr beliebte Lütticher Waffeln mit dem Waffeleisen herstellen, wird dem Teig dunkler Zucker beigemischt. Dieser karamellisiert im Laufe des Backvorgangs und verleiht einer Lütticher Waffel ihren wunderbaren Geschmack.

b.) Waffeleisen 3 in 1

Im Handel sind auch sehr umfangreiche Waffeleisen, die mehrere Funktionen in dem einem Gerät bereitstellen. Damit lassen sich außer Waffeln auch Donuts oder andere süße Sachen herstellen. Zudem kann man dieses Waffeleisen auch als Grill nutzen. Diese besonders vielfältige Funktionsweise hat auch ihren Preis. Diese Waffeleisen 3 in 1 sind in der Regel etwas teurer, als das klassische Waffeleisen.

c.) Waffelautomat

Mit einem Waffelautomat können auch ungeübte Hausfrauen und -männer ohne besonders großen Aufwand ihre eigenen Waffeln herstellen. Bei vielen der Geräte kann man aus den verschiedenen Gestaltungselementen wählen. Am beliebtesten ist die Herzform. Der Teig wird dabei in das heiße Waffeleisen gegeben und dann kurz ausgebacken. Aufgrund einer automatischen Temperaturregelung kann bei einem Waffelautomaten der Teig nicht zu dunkel werden, wird er rechtzeitig aus dem Gerät entnommen.

Einige der Automaten besitzen zudem eine gut sichtbare Temperaturanzeige, sodass man beim Backen sehen kann, wann eine Waffel ca. fertig ist.

d.) Kombigeräte Waffeleisen und Sandwichmaker

Sehr beliebt sind die Kombigeräte, die Waffeleisen mit dem Sandwichmaker vereinen. Diese Geräte haben einen Grill und ein Waffeleisen integriert. Die dafür benötigten Platten sind hier austauschbar.

e.) Motiv Waffeleisen

Im Handel sind auch ganz spezielle Waffeleisen, die zahlreiche Motive haben. Das können Tiere oder andere Waffeleisen mit Comic-Motiven sein. Diese tollen Motive gibt es als Waffeleisen von KitchenAid , Cloer, Krups oder auch als Waffeleisen von Tefal.

Tipp 2 - Welches Waffeleisen eignet sich für Ihren Bedarf?

Man kann einen Waffel-Teig auch in Bio-Qualität herstellen. Dafür ist es wichtig auf die entsprechenden Zutaten zu achten. Benötigte Eier sollten von einem Bio-Bauern sein, Milch und Mehl sollte vom Bio- Bauernhof kommen. Mit den kontrollierten Zutaten können Sie bekömmliche Bio-Waffeln mit jedem Waffeleisen herstellen.

Das Angebot an Waffeleisen ist sehr vielfältig und varriert im Preis stark. Besonders günstig kaufen kaufen Sie ein Eisen bei den Online Händlern im Internet. Die Preise variieren abhängig von der Marke und den Artikeleigenschaften dieser Geräte. Vor einem Kauf ist der Preisvergleich zu empfehlen, da diese Geräte auch bei Discountern billig verkauft werden. Bei Aldi, Lidl oder Tchibo und Penny finden sich immer wieder interessante Waffeleisen im Angebot. Auch Rossmann oder der Elektrofachmarkt Media Markt hat die Waffeleisen in seinem Sortiment. Waffeln sind für einen Kindergeburtstag der Renner! Gerade bei Kindern kommen schmackhafte und warme Waffen immer gut an. Speziell für Kindergeburtstage ist das Waffeleisen mit verschiedenen Comic-Motiven zu empfehlen. So können Sie die Geburtstagsfeier auch unter einem bestimmten Motto ausrichten und die dazu passenden Süßspeisen servieren. Mit dem Motiv Waffeleisen ist das alles möglich.

Tipp 3 - Ein Multifunktionsgerät bietet Ihnen mehr Möglichkeiten

Wer Platz einsparen muss und dennoch mehrere Geräte benutzen möchte, kann bei einem Waffeleisen ein Multifunktionsgerät wählen. Hiermit können Sie nicht nur Waffeln, sondern z.B. auch Sandwiches herstellen. Die größeren Multifunktionsgeräte bieten sogar einen separaten Grill an. Damit haben Sie die Möglichkeit einer noch vielfältigeren Speisenzubereitung mit Hilfe eines einzigen Elektrogerätes.

Beliebteste Waffeleisen-Hersteller sind:

KitchenAid
Star Wars
Cloer
Krupps
Tefal
Gastroback
Domo
WMF
Bestron
Unold
Clatronic
Klarstein
Bosch
Tristar

Sehr begehrt bei den Nutzern sind die Waffeleisen der Hersteller KitchenAid, Tefal und Krups.

KitchenAid ist ein zuverlässiger Partner, wenn es Waffeleisen geht. Doch auch andere Marken überzeugen die Kunden mit ihren Produkten im Bereich der Waffeleisen. Ein gutes Waffeleisen muss nicht teuer sein. Günstige und qualitativ solide Modelle sind bereits ab 25 Euro zu bekommen.

Tipp 4 - Wählen Sie das passende Zubehör für ihr Waffeleisen

a.) Zubehör für ihr Waffeleisen - Die Waffel am Stil - Highlight für Kinder

Insbesondere auf einem Kindergeburtstag, ist die Waffel am Stil ein beliebtes Highlight. Ihre Zubereitung ist dabei ganz einfach. Den Waffelteig bereiten Sie wie gewohnt zu und geben ihn in das Waffeleisen, aber im Anschluss wird in den Teig der Stil mit eingelegt. Ist die Waffel dann fertig ausgebacken, kann sie am Stil aus dem Waffeleisen herausgehoben und im Anschluss verzehrt werden. Vorteil ist hierbei, dass die Finger der Kinder sauber bleiben.

Waffeln gelingen und schmecken noch besser, wenn Sie also das passende Zubehör verwenden. In dem Beispiel sind es die Einwegholzstäbchen. Mit einem Stiel können Sie Waffeln auch mit Schokoladenglasur überziehen.

b.) Zubehör für ihr Waffeleisen - Mit Stäbchen Waffeln neu interpretieren

Wenn Sie Waffeln mit Stäbchen versehen, dann können diese wie ein Eis am Stiel aufgegessen werden. Vor allem für Kleinkindern ist diese neuartige Möglichkeit für Waffeln besonders praktisch und kommt gut an. Die kleinen Fingerchen bleiben sauber und man verbrennt sich nicht an dem noch warmen Waffelteig. Diese Stäbchen können Sie in größeren Packungen in jedem Supermarkt und auch in einem Fachgeschäft für Haushaltswaren kaufen. Sie auch zu recht günstigen Preisen im Internet online bestellt werden.

c.) Zubehör für ihr Waffeleisen - Austausch-Platten

Auch Waffeleisen sind heute viel flexibler geworden. Viele haben austauschbare Platten. Auf diese Weise lassen sich unter anderem verschiedene Motive für Waffeln kreieren! Sie bieten aber auch mehrere Möglichkeiten der Zubereitung von anderen Speisen. Man daher mit einigen der Waffeleisen z.B. Sandwiches bzw. Donuts kreieren.

d.) Zubehör für ihr Waffeleisen - Das Puderzuckersieb

Frische, warme Waffeln schmecken nicht nur Kindern am besten, wenn sie eine leichte Schicht Puderzucker bedeckt. Mithilfe eines Puderzuckersiebs lässt sich der gemahlene feine Zucker spielend leicht auf die fertige Waffel verteilen. Es gibt spezielle Siebe, die verschlossen sind und in denen sich der Puderzucker befindet. Schüttelt man dann das Sieb etwas, verteilt sich der Zucker federleicht auf die fertigen Waffeln, ohne dass Sie dabei die Finger benutzen müssen. Eine saubere Sache also. Diese Puderzuckersiebe werden z.B. von Tupperware oder von anderen Herstellern angeboten die Haushaltswaren produzieren.

Tipp 5 - Beschichtung der Backfläche und die Verarbeitung ist wichtig

Bei einem Waffeleisen ist die gute Beschichtung der Backflächen ungemein wichtig. Ohne die richtige flächenübergreifende Beschichtung würden die Waffeln an der Backfläche ankleben oder sogar anbrennen. Das Ergebnis ist in dem Fall unbefriedigend und die erzeugten Waffeln ungenießbar bzw. sind zerstört. Demzufolge sollten Sie darauf achten, dass das Waffeleisen Ihrer Wahl über eine Beschichtung der Backflächen verfügt. Nur dann haben Sie lange Freude daran.

Die Verarbeitung spielt bei diesen Küchengeräten allgemein eine besonders große Rolle. Werfen Sie daher immer den Blick auf die Verarbeitung. Bei den Waffeleisen ist die Verarbeitung sehr wichtig. Insbesondere wichtig sind die Scharniere. Kontrollieren Sie vor dem Kauf, ob diese festsitzen und nicht zu locker sitzen oder sogar auseinander gehen. Denn dieses Teil des Waffeleisens wird oft strapaziert. Aus diesem Grund sollte großer Wert auf die Verarbeitung der Scharniere gelegt werden.

Grundlegend kann man sagen, je größer die Leistung des Gerätes ist, desto schneller arbeitet es. Die Leistung wird von den Herstellern in Watt angegeben. Sie ist maßgeblich für das Erhitzen der Backfläche zuständig. Die meisten Modelle der Waffeleisen verfügen über eine Leistung um die 800 bis 900 Watt, das ist vollkommen ausreichend. Eine höhere Wattzahl ist natürlich nicht schlecht, allerdings sollten Sie darauf achten, dass diese Geräte mehr strapaziert werden als die mit schwächerer Leistung. Lesen Sie vor dem Kauf auch die Kundenrezensionen, die Sie heutzutage bei fast jedem Produktbericht am Ende vorfinden können. Kundenrezessionen sind sehr aussagekräftig.

Die Überlaufrinne für den Teig wird oft unterschätzt, obwohl das kleine Feature an Waffeleisen sehr viel wert ist. Solange der Waffelteig noch flüssig ist, besteht immer die Möglichkeit, dass er über den Rand hinausläuft. Eine Tatsache die das Reinigen oft zu einer mühsamen Tätigkeit werden lässt. Eine Überlaufrinne jedoch ist das passende Gadget gegen dieses Problem. Der Teig läuft Ihnen nicht mehr unkontrolliert und in alle Richtungen weg, sondern nur in die vorgegebene Rinne wo er aufgefangen wird.

Fazit:

Mit unseren Tipps für den Kauf eines Waffeleisens, fällt es Ihnen sicher leicht das für Ihren Bedarf passende Gerät auszusuchen. Einem Waffelgenuss ohne Reue steht nichts mehr im Wege!

Ihr

Marcel Hahn