

Eines meiner liebsten Koch- und Backbücher für den Norden ist „Nordic Das Kochbuch“ von Magnus Nilsson. Der Koch hat in zweijähriger Recherche, mit hunderten von Menschen, 400 erworbenen regionalen Kochbüchern und 11.000 Notizen und Rezepten ein Standardwerk geschaffen, das einen Einblick in die skandinavische Ernährung gibt und zahlreiche Hintergründe liefert.



Dabei ist es oftmals gar nicht so leicht, kulinarische Trennlinien zwischen den einzelnen Ländern zu ziehen. Zu groß sind bisweilen die Schnittmengen und die Einflussnahme, die die Völker wechselseitig auf einander haben.

Als ich neulich überlegte, was ich als nächstes für Nordisch.info zubereiten wollte, kamen mir Waffeln in den Sinn. Es war ungemütlich draußen und mich sehnte es nach dem Geruch von frisch gemachten Waffeln gegen das dunkle und kalte Nass des Draußen.

Meine Wahl fiel auf die Norwegischen Waffeln, dort Vaffel genannt, aus Magnus Nilssons Kochbuch. Darin heißt es, dass diese in Norwegen fast immer Ei enthielten und allgemein mit Marmelade und Schlagsahne, Rømme (einer Art Sauerrahm) oder Braunkäse serviert werde. Aha.

Ich recherchierte in anderen Quellen nach norwegischen Waffeln und siehe da, ich fand

nicht das eine typische norwegische Rezept, sondern viele typisch norwegische Rezept-Variationen. Spätestens als ich auf eine Version aus dem vorletzten Jahrhundert mit 12 Eiern, Butter, Mehl und Bier stieß, war ich endgültig überfordert.

Letztlich habe ich das Rezept aus dem [Nordic Kochbuch nachgebacken](#)*. Dies ist zumindest ein norwegisches Waffelrezept von vielen. Denn Norweger, so wie Skandinavier allgemein, essen gerne Waffeln. Alleine die Variationsfülle an Rezepten zeigt dies anschaulich. Serviert haben wir die Waffeln daheim mit Schlagsahne und Beerenmarmelade.

Typisch norwegisch wäre auch mit besagtem Rømme oder alternativ Sauerrahm. Und wer wie ich Kinder hat, kann ihnen auch typisch deutsch Puderzucker darüber streuen, aber bitte mit den mahnenden Worten, dass dies nicht typisch norwegisch ist.

Zutaten für 10-12 Herzwaffeln:

250 g Mehl

5 EL Zucker

1 TL Backpulver

Gemahlener Kardamom oder Vaillezucker nach Belieben

1 Prise Salz

400 ml Milch

5 Eier

100 g geschmolzene Butter

Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und unter ständigem Rühren die Milch

hinzufügen. Alles verrühren, bis ein klumpenfreier Teig entstanden ist.

2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und ebenfalls in den Teig rühren. Zum Schluss noch die flüssige Butter untermischen und den Teig zugedeckt mindestens eine Stunde ruhen lassen.
3. Das Waffeleisen vorheizen und mit hoch erhitzbarem Pflanzenöl einfetten. Je etwa eine Schöpfkelle Teig in das Waffeleisen geben und bei mittlerer Stufe goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
4. Die Waffeln zusammen mit Schlagsahne oder Sauerrahm und Marmelade servieren.



Nyt måltidet ditt!

Helena

**Das Kochbuch ist eine geprüfte Kaufempfehlung. Diese Empfehlung enthält einen „Partner-Link“. Das Buch ist auch in jedem anderen Buchhandel, on- und offline, erhältlich.*