

Heißes für Waffelfans

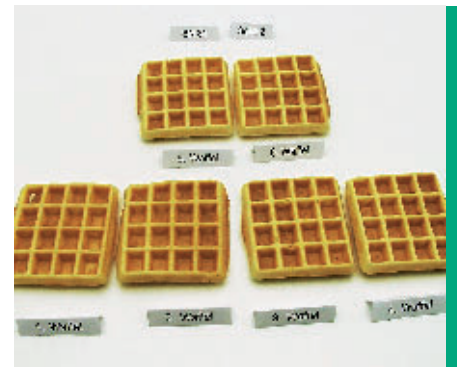
Waffeleisen Teigrezepte gibt es viele. Doch wie gut die Leckerei gelingt, hängt auch vom Waffeleisen ab. In unserer Testbackstube heißen die Sieger Cloer und Unold.



Ob mit Schlagsahne, heißen Kirschen oder pur mit Puderzucker: Bei leckeren Waffeln kann keiner widerstehen. Ihr Duft lässt Kinderherzen höher schlagen und lockt die Familie an die Kaffeetafel. Auch herzhaft mit Käse und Schinken sind sie ein Genuss, zum Beispiel als pikante Abwechslung auf dem Buffet. Am besten aber schmecken sie frisch gebacken und noch warm, wie Waffelbäcker sie auf Jahrmärkten und in Einkaufszonen feilbieten.

Nicht ohne Topflappen

Bereits im Mittelalter gab es schmiedeeiserne, zangenähnliche Backeisen mit langen Griffen. Der Rührteig kam zwischen zwei Motivplatten, gebacken wurde über offenem Feuer. Moderne Waffeleisen für den Hausgebrauch funktionieren einfacher: Stecker in die Steckdose, aufheizen, Teig in die Backform füllen und ausbacken. Klingt kinderleicht. Doch der Nachwuchs sollte sich lieber beim Teigrühren austoben und dann am kulinarischen Ergebnis laben. Backen sollten besser die Großen. Waffeleisen werden nämlich sehr heiß. Innen sowieso, da muss der Teig schließlich garen



wie Pfannkuchen in der Pfanne. Die kleinen Gehäuse erhitzen sich als Folge davon häufig auf über 100 Grad Celsius. Doch auch auf der Standfläche staut sich die Wärme, bei Cloer 1621 und Werkhaus WH2 auf bis zu 80 Grad. Deshalb sind sie im Prüfpunkt „heiße Oberflächen“ nur ausreichend. An Schaltern und Griffen geht es weniger hitzig zu. Ein Topflappen tut trotzdem gute Dienste.

Cloer und Unold gelingts am besten

Freude kommt beim Waffelbacken nur auf, wenn es schnell von der Hand geht, nichts anklebt und das Gebäck gleichmäßig gebräunt und knusprig auf den Teller kommt. Das gelingt mit den Waffeleisen von Cloer

und Unold am besten. Alle drei Modelle des Marktführers Cloer und das Doppeleisen von Unold fanden in unserer Testbackstube Anklang. Preislich liegen sie mit 25 bis 55 Euro im Mittelfeld. Die Kombigeräte von Severin und Bob gefielen am wenigsten, weil sie so langsam sind. Kombis können auch ein Sandwich tosten und grillen. Näheres dazu später.

Sollen die Waffeln viereckig sein oder rund mit herauslösbaren Herzchen, eher dünn oder eher dick? Beim Kauf eines Waffeleisens müssen Naschkatzen sich entscheiden. Auch das kann ausschlaggebend sein: Soloeisen backen jeweils nur eine Waffel, Doppeleisen gleich zwei auf einmal. Das schont die Nerven, wenn eine hungrige Kinderschar auf der Lauer liegt. Alle Typen und alle Preisklassen sind im Test vertreten, 18 Modelle insgesamt.

Befriedigende für 16 und für 330 Euro

Der Preis sagt wenig aus über die Qualität der Waffeleisen. Das superbillige Superior für 16 Euro schnitt genauso befriedigend (Note 2,6) ab wie das superteure, rundum ungewöhnliche KitchenAid für 330 Euro.

Beide backen insgesamt gut, unterscheiden sich aber immens in Größe, Ausstattung und Waffelform. Superior wiegt nur 1200 Gramm, ist schlicht und einfach. Es bräunt aus 90 Gramm Teig eine einzige runde dünne Waffel, die sich in fünf kleine Herzen teilen lässt. Hingegen bietet das fast 10 Kilogramm schwere KitchenAid üppige Ausstattung und üppige runde Waffeln: je drei Zentimeter dick und gebacken aus zwei mal 280 Gramm Teig. Das sind schon fast kleine Kuchen und ist nicht unbedingt jedermanns Geschmack.

Strom wie für einen Hefebleckkuchen

KitchenAid ist noch aus anderen Gründen ungewöhnlich. Das große, drehbare Waffeleisen bleibt an Schaltern und Griffen am kühlfesten von allen, braucht aber am meisten Strom: mehr als eine Kilowattstunde für eine Stunde Waffelbacken. Das kostet etwa 26 Cent, ungefähr so viel wie für einen Hefebleckkuchen im Backofen. Die anderen Waffelbäcker begnügen sich währenddessen mit rund 200 bis 730 Wattstunden. Das macht etwa 4 bis 16 Cent. Allerdings variiert die Anzahl der fertigen Waffeln. Beno-

Tipps

Hinstellen: Viele Waffeleisen werden unten sehr heiß, manche bis über 100 Grad Celsius. Hitzeempfindliche Arbeitsflächen können womöglich leiden. Stellen Sie das Gerät dann auf eine unempfindliche, rutschfeste Unterlage (Holzbrett, hitzebeständige Silikonunterlage).

Sichern: Auch außen am Gehäuse können die Geräte unangenehm heiß werden. Häufig tritt zudem heißer Dampf aus. Halten Sie kleine Kinder daher unbedingt fern. Größere sollten damit nicht allein hantieren und Topflappen benutzen.

Erstes Aufheizen: Bevor die leckeren Waffeln auf den Tisch kommen, müssen Sie dem neuen Gerät richtig einheizen. Es verdampfen beim ersten Aufheizen nämlich Fertigungsrückstände, die unangenehm riechen können. Dabei intensiv lüften.



In Serie: Nebeneinandergelegt zeigt sich, ob die Waffeln gleichmäßig bräunen.

Überfluss: Quillt Teig über, am besten anbacken lassen. Lässt sich leichter entfernen.

Waffelmuster: Rechteckig mit dicken Vertiefungen oder rund und eingeteilt in kleine Herzen – die Backform prägt die Waffelfart.



Unser Rat

Bestes für runde Waffeln: Das gute Cloer 1621 backt schnell, ist mit 25 Euro preisgünstig und sparsam im Stromverbrauch. Manko: Es wird am Unterboden sehr heiß.

Bestes für viereckige Waffeln: Das gute Cloer 1445 für 50 Euro.

Bestes im Doppel: Zwei Rundwaffeln auf einen Streich backt das gute Unold 48241 für günstige 37 Euro. Gleichauf, schneller, mit 55 Euro aber auch teurer ist Cloer 1329.

Bestes Kombi: Tefal SW 6020, befriedigend, 70 Euro, mit Toaster, Grill.

tet haben wir deshalb einen Vergleichswert für zehn Waffeln. Für KitchenAid und Team Kalorik hieß es beim Stromverbrauch am Ende nur ausreichend. Testsieger Cloer 1621 schaffte hier als Einziger ein Sehr gut.

Bei Bob heißt es warten und warten

Alle Cloer-Modelle punkten auch bei der Geschwindigkeit. Sie backen am schnellsten hintereinander weg, bis zu zehn Waffeln in einer knappen halben Stunde inklusive Aufheizen. Die Lahmsten sind Bob, Severin und Effe-Schott. Sie schaffen gerade mal fünf bis sechs in mehr als einer Stunde. Besonders viel Geduld brauchen Hausbäcker mit dem Bob-Gerät. Eine Ladung ► *Lesen Sie weiter auf Seite 71.*

Backen: Gartemperatur und -dauer variieren je nach Teigart. Erste und zweite Waffel gelingen oft nicht auf Anhieb. Das Eisen muss sich erst richtig einbacken. Bleibt der Teig kleben, müssen Sie öfter einfetten, besonders bei fettarmen Teigen.

Wegstellen: Warten Sie, bis das Waffeleisen richtig ausgekühlt ist; sonst verbrennen Sie sich leicht die Finger. Lassen Sie dabei das Kabel nicht gedankenlos herunterhängen. Neugierige Kinderhände ziehen womöglich daran das noch heiße Eisen herunter und können sich verletzen.

FOTOS: GETTY / IMAGE SOURCE; STIFTUNG WARENTEST

Waffeleisen

1 Cloer 1621
25 Euro

GUT (2,2)



2 Cloer 1329
55 Euro

GUT (2,3)



3 Unold 48241
37 Euro

GUT (2,3)



Backt am besten. Unkompliziertes, preisgünstiges Soloeisen für jeweils eine runde Waffel (herzförmig teilbar). Backt insgesamt am besten, auch sehr gleichmäßig, sehr schnell und sehr sparsam. Ist einfach zu bedienen und zu reinigen. Wird aber am Boden sehr heiß.

Schnell und praktisch. Doppelwaffeleisen für zwei Rundwaffeln, die herzförmig teilbar sind. Backt gut bis mittelmäßig je nach Teig, auch sehr schnell und gleichmäßig. Lässt sich leicht bedienen und ist gut zu reinigen. Manko: Wird an der Geräteunterseite sehr heiß.

Im Doppel gut. Preisgünstig und für zwei Rundwaffeln (herzförmig teilbar) pro Backvorgang. Backt rundum gut, gleichmäßig und schnell, lässt sich auch einfach bedienen und reinigen. Einzige Schwächen: Wird an den Bedienteilen und am Boden etwas heiß.

test Waffeleisen

| | | Waffeleisen | | | | | | | | |
|--|------|--|----------------------------|--------------------|----------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|
| | | 1 Cloer 1621 ⁵⁾ | 2 Cloer 1329 ⁵⁾ | 3 Unold 48241 | 4 Cloer 1445 ⁵⁾ | 5 Äviken Diamond | 6 Mia WA 6068 | 7 Clatronic WA 3275 | 8 KitchenAid 5KWB100 | 9 Superior LW-069 |
| Gewichtung | | | | | | | | | | |
| Mittlerer Preis in Euro ca. | | 25 | 55 | 37 | 50 | 55 ⁶⁾ | 30 | 20 | 330 | 16 |
| Baugleichheiten | | Clatronic WA 3275 ist baugleich mit Bomann WA 509 (ca. 20 Euro). | | | | | | | | |
| test - QUALITÄTSURTEIL | 100% | GUT (2,2) | GUT (2,3) | GUT (2,3) | GUT (2,4) | GUT (2,5) | GUT (2,5) | BEFRIEDIGEND (2,6) | BEFRIEDIGEND (2,6) | BEFRIEDIGEND (2,6) |
| WAFFELN BACKEN | 45% | gut (2,0) | gut (2,2) | gut (2,1) | gut (2,4) | gut (2,3) | gut (2,3) | gut (2,4) | gut (2,2) | gut (2,3) |
| Teigmischung / Vollkornteig | | + / + | ○ / + | + / + | ○ / + | + / + | + / + | + / ○ | ○ / + | + / ○ |
| Quarkteig / Dicke Waffeln | | ○ / Entfällt | ○ / Entfällt | + / Entfällt | ○ / + | ○ / Entfällt | + / Entfällt | ○ / Entfällt | + / + | ○ / Entfällt |
| Bräunung ¹⁾ | | ++ | + | + | + | + | ++ | + | ++ | + |
| Backtemperatur / Dauer | | ++ / ++ | + / ++ | + / + | ○ / ++ | + / ○ | ○ / ○ | ○ / + | ○ / + | ○ / + |
| HANDHABUNG | 35% | gut (2,2) | gut (2,3) | gut (2,2) | befriedigend (2,6) | befriedigend (2,7) | befriedigend (2,6) | befriedigend (2,8) | befriedigend (3,1) | befriedigend (2,8) |
| Gebrauchsanleitung, Rezepte | | + | + | + | + | ○ | ++ | ○ | ++ | ○ |
| Aufstellen und erstes Aufheizen | | + | + | + | + | + | + | ○ | ○ | + |
| Einstellen und Bedienen | | + | + | + | + | ⊖ | + | ⊖ | ○ | ⊖ |
| Teig einfüllen, Waffeln entnehmen | | + | + | + | ○ | + | ○ | ○ | ○ | + |
| Reinigen | | + | + | + | ○ | + | ○ | + | ⊖ | + |
| HEISSE OBERFLÄCHEN | 10% | ausreichend (3,9) | befriedigend (3,0) | befriedigend (3,1) | gut (2,5) | gut (2,5) | befriedigend (3,0) | befriedigend (3,1) | sehr gut (1,2) | befriedigend (3,2) |
| Griffe, Schalter / Unterseite, Standfläche | | ○ / ⊖ | + / ⊖ | ○ / ○ | + / ○ | + / ○ | ○ / ○ | ○ / ○ | ++ / ++ | ○ / ○ |
| BESCHICHTUNG | 5% | gut (2,0) | gut (2,0) | gut (2,4) | gut (2,4) | befriedigend (3,1) | befriedigend (3,1) | befriedigend (3,1) | befriedigend (3,4) | befriedigend (2,7) |
| STROMVERBRAUCH | 5% | sehr gut (1,5) | gut (1,9) | gut (2,2) | gut (1,7) | gut (2,4) | befriedigend (3,1) | gut (1,9) | ausreichend (4,4) | gut (1,6) |
| AUSSTATTUNG/TECHNISCHE MERKMALE | | | | | | | | | | |
| Leistungsaufnahme in Watt | | 930 | 1200 | 1200 | 930 | 1000 | 1350 | 850 | 1400 | 1000 |
| Breite x Tiefe x Höhe in cm ca. | | 20 x 25 x 9 | 34 x 24 x 8 | 34 x 25 x 10 | 23 x 25 x 9 | 26 x 25 x 9 | 35 x 25 x 10 | 20 x 26 x 10 | 23 x 42 x 27 | 20 x 25 x 10 |
| Gewicht in g ca. / Kabellänge in cm ca. | | 1290 / 95 | 2460 / 104 | 2580 / 97 | 2170 / 101 | 1870 / 99 | 2090 / 80 | 1230 / 99 | 9330 / 98 | 1200 / 91 |
| Thermostat regelbar | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | □ | ■ |
| Waffeln je Füllung / Waffelform | | 1 / rund | 2 / rund | 2 / rund | 2 / rechteckig | 1 / rund | 2 / rund | 1 / rund | 2 / rund | 1 / rund |
| Waffelgröße ²⁾ / Dicke in cm ca. | | 16 / 1,4 | 16 / 1,2 | 15 / 1,1 | 13,5 x 8,5 / 1,7 | 15 / 1,3 | 15 / 1,1 | 15 / 1,0 | 18 / 3,1 | 15 / 0,9 |
| Teigmenge pro Waffel in g ca. ³⁾ | | 100 | 90 | 95 | 85 | 105 | 115 | 80 | 280 | 90 |
| Dauer je Backvorgang in min. ca. ⁴⁾ | | 2 bis 2,5 | 2 bis 3 | 2 bis 9 | 2 bis 3,5 | 4 bis 6,5 | 6 bis 17 | 2,5 bis 9 | 3,5 bis 5,5 | 2 bis 5 |

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5).
○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5).
— = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

*) **Führt zur Abwertung** (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 71).

■ = Ja. □ = Nein.

1) Konstanz der Bräunung beim Backen von vielen Waffeln.

2) Angabe Durchmesser oder Länge x Breite.

3) Menge Teigmischung für eine optimale Waffel.

4) Backzeiten variieren je nach Teig.

4 Cloer 1445
50 Euro

GUT (2,4)



Für Brüsseler am besten. Doppelleisen für zwei rechteckige dicke Waffeln – Brüsseler Art. Backt gut bis mittelmäßig je nach Teig und sehr schnell. Lässt sich leicht einstellen und bedienen, ist aber etwas umständlich zu reinigen. Schmutzfallen an Regler, Scharnier.

5 Äviken
55 Euro

GUT (2,5)



Im Schwedendesign. Sologerät für Rundwaffeln (herzförmig teilbar). Backt gut und recht gleichmäßig, ist aber etwas umständlich zu bedienen: Schalter an der Seite schlecht zu erkennen, Kontrollleuchten schwach und klein. Beschichtung etwas kratzempfindlich.

Abbildungen nicht maßstabsgetreu.

| Kombiwaffeleisen | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 10 Tristar WF-2118 | 11 Werkhaus WH2 unbe-schichtet | 12 Team Kalorik WM 10 | 13 Efbe-Schott WA 500 S | 14 Tefal SW 6020 ⁷⁾ | 15 Unold 48356 ⁷⁾ | 16 Severin SA 2962 ²⁾ | 17 Bob 2590 ⁷⁾ |
| 20 | 140 | 100 | 35 | 70 | 44 | 40 | 35 |
| BEFRIEDIGEND (2,6) | BEFRIEDIGEND (2,7) | BEFRIEDIGEND (2,9) | BEFRIEDIGEND (3,5) | BEFRIEDIGEND (2,6) | BEFRIEDIGEND (2,9) | AUSREICHEND (3,7) | AUSREICHEND (4,5) |
| gut (2,5) | gut (2,1) | befriedigend (2,7) | befriedigend (3,5)* | gut (2,3) | befriedigend (2,9)* | ausreichend (3,7)* | ausreichend (4,5)* |
| O/O | +/+ | O/O | +/O | O/+ | O/O | O/O | O/O |
| O/Entfällt | +/Entfällt | +/+ | O/Entfällt | O/+ | O/+ | O/O | +/+ |
| + | + | O | + | ++ | + | + | ++ |
| O/+ | +/+ | O/O | ⊖/⊖*) | O/+ | ⊖/O | O/⊖*) | ⊖/—*) |
| befriedigend (2,7) | befriedigend (3,1) | befriedigend (3,2) | befriedigend (2,7) | befriedigend (2,9) | befriedigend (2,6) | befriedigend (3,0) | befriedigend (3,4) |
| O | ⊖ | O | O | O | + | O | + |
| O | O | O | O | O | + | + | ⊖ |
| + | ⊖ | O | O | O | O | O | ⊖ |
| O | + | O | O | O | O | O | O |
| + | O | ⊖ | + | O | O | O | O |
| befriedigend (3,2) | ausreichend (3,8) | gut (2,1) | befriedigend (3,2) | befriedigend (2,6) | befriedigend (2,6) | befriedigend (2,7) | befriedigend (2,9) |
| O/O | O/⊖ | O/+++ | O/O | +/O | O/+ | +/O | +/O |
| befriedigend (3,1) | Entfällt | befriedigend (3,0) | gut (2,0) | befriedigend (3,1) | befriedigend (3,1) | befriedigend (3,1) | ausreichend (3,7) |
| gut (1,6) | befriedigend (2,6) | ausreichend (3,8) | gut (2,4) | gut (1,9) | gut (2,2) | gut (2,4) | befriedigend (3,5) |
| 1200 | 1000 | 920 | 1000 | 850 | 1000 | 700 | 750 |
| 20 x 26 x 9 | 22 x 31 x 15 | 22 x 40 x 19 | 20 x 25 x 10 | 26 x 30 x 12 | 25 x 26 x 13 | 25 x 27 x 11 | 25 x 28 x 10 |
| 1200 / 88 | 2680 / 72 | 2790 / 64 | 1560 / 82 | 2220 / 75 | 2280 / 99 | 2130 / 88 | 1930 / 82 |
| ■ | ■ | □ | ■ | □ | ■ | □ | □ |
| 1 / rund | 1 / rund | 1 / rund | 1 / rund | 2 / rechteckig | 2 / rechteckig | 2 / rechteckig | 2 / rechteckig |
| 15 / 0,9 | 18 / 1,4 | 16 / 2,7 | 15 / 1,1 | 9,5 x 10 / 1,8 | 10 x 11 / 1,5 | 10 x 10 / 1,6 | 10 x 10 / 2,2 |
| 90 | 135 | 235 | 115 | 85 | 95 | 85 | 120 |
| 3,5 bis 4 | 2,5 bis 3,5 | 3,5 bis 8 | 5 bis 12 | 3 bis 7 | 8 bis 18 | 7 bis 25 | 14 bis 30 |

5) Laut Anbieter Änderungen am Gehäuse ab Januar 2011.

6) Von uns bezahlter Einkaufspreis.

7) Mit Wechsellplatten zum Waffelbacken, Sandwichtoasten und Grillen.

Anbieter siehe Seite 96.

Unsere Testrezepte

Neben einer handelsüblichen Fertigteigmischung haben wir in jedem Gerät Waffeln aus selbstgemachten Teigen zubereitet. Die Rezepte haben sich schon auf Kindergeburtstagen, Vereinsfesten und Familienfeiern bewährt. Dicke Waffeln nach Brüsseler Art haben wir aber nur in jenen Waffeleisen gebacken, die dafür vorgesehen sind (Angaben dazu in der Tabelle unter Ausstattung).

Vollkornwaffeln

Zutaten: 4 Eier, 150 g Butter, 200 g Zucker, 400 g Mehl (davon 200 g feingemahlene Dinkel-Vollkornmehl) und 500 ml Mineralwasser.

Zubereitung: Eier kräftig aufschlagen, mit der zerlassenen Butter und dem Zucker verrühren, anschließend im Wechsel Mehl und Mineralwasser unterrühren. Teig vor dem Backen 30 Minuten quellen lassen.

Weiche Quarkwaffeln

Zutaten: 6 Eier, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 500 g Magerquark, 400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 350 ml Milch.

Zubereitung: Eier kräftig aufschlagen, mit Zucker, Vanillezucker und Quark verrühren. Backpulver unter das Mehl mischen, beides im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Teig vor dem Backen 30 Minuten quellen lassen. Backformen einfetten, damit der Teig nicht festklebt.

Dicke Waffeln (Brüsseler Art)

Zutaten: 3 Eier, 250 g Mehl, 1½ Teelöffel Backpulver, ½ Teelöffel Salz, 3 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Milch, 100 g flüssige Margarine.

Zubereitung: Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen. Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und wenig Milch verrühren. Mit den Eigelben und der Restmilch zum lockeren Teig aufschlagen. Flüssige Margarine dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen. Sofort backen.

6 Mia
30 Euro

GUT (2,5)



Gleichmäßig und für zwei. Preisgünstiges Doppelwaffeleisen für runde Waffeln, die herzförmig teilbar sind. Backt rundum gut und sehr gleichmäßig, aber etwas langsam. Einfach zu bedienen, deutlicher Temperaturregler.

7 Clatronic
20 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)



Billig und simpel. Für Rundwaffeln, die herzförmig trennbar sind. Backt gut bis mäßig, je nach Teig. Aber grüne Kontrollleuchte irritierend – geht aus bei Backbereitschaft; Drehschalter unhandlich klein. Auch etwas heiß.

8 KitchenAid
330 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)



Super teuer, schwer. Doppelwaffeleisen für sehr dicke Waffeln, drehbar. Netzschalter, Akustiksignal, Timer (maximal 5,5 Minuten). Backt gut, sehr gleichmäßig, braucht viel Strom. Bei starker Verschmutzung schlecht zu reinigen.

9 Superior
16 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)



Billig, aber schnell. Einfach, sehr billig, für dünne Rundwaffeln (herzförmig teilbar). Backt gut bis mittelmäßig je nach Teig, auch schnell. Doch Drehschalter unhandlich klein und etwas heiß, grüne Kontrollleuchte irritierend.

10 Tristar
20 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)



Billiger Durchschnitt. Soloeisen für dünne runde Waffeln, die sich herzförmig teilen lassen. Backt schnell und gleichmäßig, aber wenig knusprig. Kontrollleuchten sind in Gebrauchsanleitung unklar beschrieben.

11 Werkhaus
140 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)



Teures aus der Manufaktur. Für runde Waffeln (herzförmig teilbar). Ist unbeschichtet. Backt alle Teige gleichmäßig gut, nur Temperaturskala zu kurz markiert. Wird am Boden sehr heiß, Backform verfärbt sich bleibend.



Klare Linie: Große, eindeutige und klar beschriftete Regler erleichtern das Backen.

Misserfolg: Besonders bei fettarmen Teigen wie dem Quarkteig braucht die Form Backfett. Sonst klebt er trotz Antihafbeschichtung fest.

12 Team Kalorik
100 Euro

BEFRIEDIGEND (2,9)



Teuer und verschwenderisch. Großes Soloeisen für sehr dicke Rundwaffeln, drehbar mit herausnehmbarer Backform. Ähnlich ausgestattet wie KitchenAid. Backt gut bis mittelmäßig, braucht viel Strom. Schlecht zu reinigen, wenn stark verschmutzt. Kabel sehr kurz.

13 Efbe-Schott
35 Euro

BEFRIEDIGEND (3,5)



Schwach und lahm. Einfaches Soloeisen für Rundwaffeln, die herzförmig trennbar sind. Backt meist mittelmäßig und langsam – wird nicht heiß genug. Lässt sich auch nicht einfach bedienen, dafür leicht säubern. Außerdem: Temperaturregler unklar gekennzeichnet.

Kombiwaffeleisen

14 Tefal
70 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)



Bestes Kombigerät. Für zwei rechteckige dicke Waffeln. Durch Wechsellplatten auch Sandwichtoaster und Kontaktgrill. Backt von allen Kombis noch am besten, vor allem sehr gleichmäßig. Aber eher unhandlich und etwas umständlich zu säubern, kurzes Kabel.

15 Unold 48356
44 Euro

BEFRIEDIGEND (2,9)



Schwach und etwas langsam. Kombigerät für Rechteckwaffeln, auch Sandwichtoaster und Grill. Wird nicht richtig heiß, backt nur mittelmäßig und langsam. Verriegelung stört beim Tragen. Reinigen etwas umständlich.

16 Severin
40 Euro

AUSREICHEND (3,7)



Noch schwächer, noch langsamer. Für dicke Doppelwaffeln, auch als Sandwichtoaster und Kontaktgrill nutzbar. Backt mit am schlechtesten von allen Testgeräten. Gut sind die Finger-schutzkappen für die heißen Wechsellplatten.

17 Bob
35 Euro

AUSREICHEND (4,5)



Sehr lahm. Für zwei rechteckige Waffeln; mit Wechsellplatten für Sandwichtoaster und Kontaktgrillen. Backt extrem langsam: bis 30 Minuten. Waffeln gelingen dann gut bis mittelmäßig. Riecht noch nach längerem Backen.

Teig kann darin bis zu einer halben Stunde backen, ehe die viereckige Nascherei endlich durchgebacken und gebräunt ist.

Wie fix die Waffeln fertig werden, hängt auch vom Teigrezept ab. Wir haben in allen Geräten mindestens drei verschiedene Arten ausprobiert: eine handelsübliche Fertigmischung, einen Vollkornteig mit Mineralwasser statt Backpulver und einen fettarmen Quarkteig (siehe Seite 69). Der Fertigteig brauchte kurioserweise meist am längsten. Er ist zwar schnell mit Wasser angerührt, erfordert aber hinterher beim Backen Geduld. Geschmacklich ist das süße Industrieprodukt auch kein echter Hit.

Einfetten trotz Tefloneffekt

Am schnellsten garen Quarkwaffeln. Sie verbrennen leicht, wenn man nicht aufpasst. Außerdem klebt der fettarme Teig trotz Antihafbeschichtung öfter an der Backform fest. Dagegen hilft häufiges Einfetten mit geschmacksneutralem Öl oder zerlassener Butter oder Margarine.

Hohe Wattzahlen sind übrigens kein Garant für Schnelligkeit. Effe-Schott ist mit 1000 Watt deutlich langsamer und kühler (170 Grad) als Clatronic und das baugleiche Bomann-Eisen. Sie bringen maximal „nur“ 850 Watt Leistung, aber 50 Grad mehr Hitze. Hier scheint das Thermostat, das die Backtemperatur regelt, besser zu takten.

Auf Backampeln ist wenig Verlass

Etliche Waffeleisen signalisieren durch Leuchten, wann genügend Backhitze zur Verfügung steht und wann die Waffeln knusprig sind. Meist steht Rot für backen, Grün für fertig. Diese Backampeln funktionieren nur selten korrekt – kein Wunder bei der Vielzahl unterschiedlicher Rezepte. Es bringt mehr, vorsichtig den Deckel zu lüften und nachzusehen. Nach der dritten oder vierten Waffel hat man es im Gefühl.

Tausendsassas enttäuschen

Bei vier Geräten lassen sich die Backformen gegen Platten zum Sandwichtoasten oder Kontaktgrillen tauschen. Eigentlich eine tolle Idee, spart es doch Platz im Schrank. Doch die Tausendsassas haben mehr enttäuscht als erfreut. Putenschnitzel, die wir exemplarisch grillten, garten lange, blieben eher blass und trocken. Besser gelingen Sandwiches. Nach zwei bis vier Minuten war der Käse geschmolzen, die Oberfläche goldbraun und meist schön knusprig. Für Sandwiches sind die Kombis allemal besser geeignet als für Waffeln. Und Toasts machen sich ja auch gut auf dem Buffet. ■



Ausgewählt, geprüft, bewertet

Im Test: 18 Waffelautomaten, darunter 1 Baugleichheit. 14 Modelle sind reine Waffeleisen, 4 Kombigeräte, die durch auswechselbare Platten auch als Sandwichtoaster und als Kontaktgrill eingesetzt werden können.

Einkauf: Februar bis September 2010.

Preise: Anbieterbefragung im November 2010.

ABWERTUNGEN

Hieß es für das Urteil Waffeln backen befriedigend oder schlechter, konnte das test-Qualitätsurteil nicht besser sein. War die Backdauer ausreichend oder schlechter, bewerteten wir Waffeln backen maximal eine halbe Note besser.

WAFFELN BACKEN: 45 %

Mit allen Waffeleisen backten drei Experten drei Teige nach Herstellerangaben für das Vorheizen und Backen: eine fertige **Teigmischung**, einen **Vollkornteig** mit Mineralwasser und einen fettarmen **Quarkteig**. Zusätzlich backten sie **dicke Waffeln** in den dafür vorgesehenen Waffeleisen. (Alle Rezepturen siehe Seite 69.)

Anschließend beurteilten sie die Gleichmäßigkeit der Bräunung auf jeder Seite, Unterschiede zwischen beiden Seiten einer Waffel und zwischen allen Waffeln eines Teiges, den Garzustand und die Knusprigkeit. In jedem Gerät wurde jeder Teig mindestens dreimal gebacken.

Bräunung: Um die Konstanz der Bräunung beim Backen von vielen Waffeln zu bestimmen, wurden mit der Teigmischung sieben Waffeln hintereinander gebacken. In Waffeleisen mit zwei Backformen (Doppeleisen) waren es fünf Durchgänge mit insgesamt 10 Waffeln, ebenso bei dicken Waffeln. Dann verglichen die Experten mithilfe eines normierten Farbfächers die Bräunung aller Waffeln aus einem Gerät untereinander.

Backtemperatur: Die Backtemperatur ermittelten wir bei der vom Anbieter empfohlenen Einstellung und in der maximalen Position. Beide Einstellungen und die Regulierungsmöglichkeiten wurden bewertet.

Dauer: Für die Backdauer war die Zahl der gebackenen Waffeln ausschlaggebend.

HANDHABUNG: 35 %

Zwei Experten und drei interessierte Nutzer begutachteten **Gebrauchsanleitung** und **Rezepte** sowie die typischen Arbeitsschritte: **Aufstellen** des Geräts auf die Arbeitsfläche, **Einstellen** und **Bedienen**, **Teig einfüllen** und **Waffeln entnehmen**. Dabei achteten sie auf Details wie Kabellänge, Zugänglichkeit der Schalter, Deutlichkeit der Markierungen, wie gut sich der Teig mit einer Kelle in die Backform füllen lässt und sich die gebackenen Waffeln aus der Form lösen lassen. Das **erste Aufheizen** erfolgte nach Gebrauchsanleitung, dabei wurde auf eine Geruchsentwicklung geachtet und diese beurteilt. Dauer und Aufwand beim **Reinigen** wurden bestimmt, nach den Backversuchen und nach dem Überlaufen einer größeren Teigmenge (30 Prozent mehr als die optimale Menge). Wir bewerteten auch dauerhafte Verfärbungen an der Backform und ein Abfärben der Antrirutschfüße.

HEISSE OBERFLÄCHEN: 10 %

Nach 20 Minuten Betrieb bei maximaler Einstellung wurden die Temperaturen gemessen an **Griffen**, **Schaltern** und an den Stellen, die beim Öffnen oder Einstellen berührt werden könnten. Grundlage für die Bewertung war die DIN EN ISO 13732-1. Bewertet haben wir außerdem die Hitze an der **Geräteunterseite** und auf der **Standfläche**.

BESCHICHTUNG: 5 %

Nach dem Backen haben wir mit haushaltsüblichen Gabeln aus Kunststoff und Edelstahl auf der Beschichtung gekratzt, und zwar jeweils fünfzehnmal in einer Vertiefung, auf einer Fläche und an einer Kante. Materialschäden dadurch oder durch den Praxistest haben drei Experten beurteilt.

STROMVERBRAUCH: 5 %

Wir haben den Stromverbrauch beim Vorheizen und Backen gemessen. Bei der Bewertung berücksichtigten wir die Anzahl der gebackenen Waffeln.

WEITERE UNTERSUCHUNGEN

Elektrische Sicherheit angelehnt an DIN EN 60335-1 und -2-9; es gab keine Beanstandungen.



Herausgeber und Verlag

Stiftung Warentest, Lützowplatz 11–13, 10785 Berlin,
Postfach 30 41 41, 10724 Berlin.
Telefon: 0 30/26 31-0, Telefax: 0 30/26 31 27 27
Internet: www.test.de
Postbank Berlin, Konto: 306 02 100/BLZ 100 100 10

Efbe-Schott
Postfach 1151
07419 Bad
Blankenburg
Tel. 03 67 41/7 00
Fax 03 67 41/7 02 27
www.efbe-schott.de

KitchenAid
Europa Inc.
Nijverheidslaan 3
1853 Strombeek-Bever
Belgien
Tel. 0800/5 03 50 05
Fax 00 32/2/2 63 33 86
www.kitchenaid.de

Mia
Prodomus
Landsberger Str. 439
81241 München
Tel. 089/3 00 08 80
Fax 089/3 00 08 81 1

Severin
Röhre 27
59846 Sundern
Tel. 029 33/98 20
Fax 029 33/98 23 33
www.severin.de

Superior
Aera
Hanns-Martin-
Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg
Tel. 07 81/61 60
www.markant.de

Team Kalorik
siehe Efbe-Schott

Tefal
Groupe SEB
Postfach 10 16 64
63016 Offenbach/M.
Tel. 069/8 50 40
Fax 069/8 50 45 30
www.tefal.de

Tristar
Postfach 10 51
59463 Ense
Tel. 029 38/5 49 11 30
Fax 029 38/5 49 11 39
www.tristar.eu

Unold
Mannheimer Str. 4
68766 Hockenheim
Tel. 0 62 05/9 41 80
Fax 0 62 05/9 41 12
www.unold.de

Werkhaus
DEW Kleine
Products GmbH
Halle-Kasseler-Str. 49
37318 Arenshausen
Tel. 03 60 81/6 12 68
Fax 03 60 81/6 12 16
www.kleinenet.de

Pfannen
Seite 72–75

Ballarini
Bahnhofplatz 6
56410 Montabaur
Tel. 0 26 02/9 4 75 50
Fax 0 26 02/9 47 55 20
www.ballarini.de

Berndes
Heinrich Berndes
Haushaltstechnik
Postfach 12 80
59702 Arnsberg
Tel. 029 32/47 50
Fax 029 32/47 51 62
www.berndes.com

Elo
Karl Grünewald
& Sohn
Dalberger Str. 20
55595 Späbrücken
Tel. 067 06/91 40
Fax 067 06/91 42 22
www.elo.de

Fissler
Harald-Fissler-Str. 1
55743 Idar-Oberstein
Tel. 067 81/40 30
Fax 067 81/40 33 21
www.fissler.de

Gastrolux
Max-Planck-Ring 33
65205 Wiesbaden
Tel. 061 22/5 10 01
Fax 061 22/5 10 68
www.gastrolux.com

Greenpan
Zwilling J.A.
Henckels AG
Grünewalder Str. 14–22
42657 Solingen
Tel. 02 12/88 20
Fax 02 12/88 23 00
www.zwilling.com

Ikea
Am Wandersmann 2–4
65719 Hofheim/Ts.
Tel. 0180 5/35 34 35
Fax 0180 5/35 34 36
www.ikea.de

Karstadt/Stromberg
45119 Essen
Tel. 02 01/72 71
Fax 02 01/72 75 16
www.karstadt.de

Le Creuset
Einsteinstr. 44
73230 Kirchheim
unter Teck
Tel. 070 21/9 74 90
Fax 070 21/97 49 69
www.lecreuset.de

Steinbach
real
Schlüterstr. 5
40235 Düsseldorf
Tel. 0800/5 03 54 18
Fax 02 11/9 69 21 40
www.real.de

Schulte-Ufer
Josef Schulte-Ufer
Metallwarenfabrik
Postfach 14 29
59844 Sundern
Tel. 029 33/98 10
Fax 029 33/71 50
www.schulte-
ufer-kg.com

Silit
Postfach 13 52
88493 Riedlingen
Tel. 073 71/18 90
Fax 073 71/1 89 50 60
www.silit.de

Tefal
Groupe SEB
Postfach 10 16 64
63016 Offenbach/M.
Tel. 069/8 50 40
Fax 069/8 50 45 30
www.tefal.de

WMF
Eberhardstr.
73309 Geislingen
Tel. 073 31/2 51
Fax 073 31/4 53 87
www.wmf.de

Woll
Heinrich-Barth-
Str. 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. 06 81/97 04 90
Tel. 06 81/97 04 92 9
www.woll-pfannen.de

Skibrillen
Seite 78–81

Adidas
Silhouette
Schwieberding
Str. 56
71636 Ludwigsburg
Tel. 0 180 5/44 20 10
Fax 0 180 5/44 20 50
www.silhouette.com

Alpina
Außere
Industriestr. 8 A
86316 Friedberg/
Derching
Tel. 08 21/78 00 30
Fax 08 21/7 80 03 50
www.alpina-sports.de

Anon.
Burton Sportartikel
Hallerstr. 111
6020 Innsbruck
Österreich
Tel. 00 800/28 78 66 13
Fax 00 43/5 12/23 09 90
www.anonoptics.com

Carrera
Safilo
Otto-Hahn-Str. 7
50997 Köln
Tel. 0800/5 60 56 07
Fax 022 36/94 53 56
www.carreraworld.com

Cébé
Bushnell Performance
Optics Germany
An der Alten
Spinnerei 1
83059 Kolbermoor
Tel. 080 31/23 34 80
Fax 080 31/2 33 48 18
www.cebe.com

Marker
Marker Dalbello
Völklski
Europaring 8
94315 Straubing
Tel. 094 21/32 00
Fax 094 21/32 01 86
www.voelkl.com

Smith
Vista-Sport
Neubohlingen 1/1
78315 Radolfzell am
Bodensee
Tel. 0 77 32/82 32 80
Fax 0 77 32/8 23 28 11
www.smithoptics.co

TecnoPro
Intersport
Wannenackerstr. 50
74078 Heilbronn
Tel. 071 31/28 80
Fax 071 31/2 12 57
www.intersport.de

Uvex
Postfach 25 09
90715 Fürth
Tel. 09 11/9 77 40
Fax 09 11/9 77 43 50
www.uvex-sports.de

Billigflieger
Seite 82–83

Air Berlin
Saatzwinkler
Damm 42–43
13627 Berlin
Tel. 0 180 5/73 78 00
Fax 0 30/41 02 10 03
www.airberlin.com

Easyjet
London Luton Airport
Bedfordshire
Großbritannien
Tel. 0 180 5/02 92 92
www.easyjet.com

Germanwings
Waldstr. 224
51147 Köln
Tel. 0 22 03/1 02 70
www.german
wings.com

Ryanair Head Office
Dublin Airport
Irland
Tel. 0 900/1 16 05 00
www.ryanair.com

Schnelltest Xbox
Seite 83

Xbox
Microsoft
Konrad-Zuse-Str. 1
85716 Unter-
schleißheim
Tel. 089/3 17 60
Fax 089/3 176 10 00
www.microsoft.com

eLearning
Wirtschaftsenglisch
Seite 84–85

Digital Publishing
Tumblingerstr. 32
80337 München
Tel. 089/7 47 48 20
Fax 089/74 79 23 08
www.digital
publishing.de

Hueber
Max-Hueber-Str. 4
85737 Ismaning
Tel. 089/9 60 20
Fax 089/9 60 23 58
www.hueber.de

Langenscheidt
Mies-van-der-
Rohe-Str. 1
80807 München
Tel. 089/36 09 60
Fax 089/36 09 62 22
www.langenscheidt.de

Strokes International
Strokes Educational
Gruenauerstr. 18
4020 Linz
Österreich
Tel. 00 43/70/60 45 12
Fax 00 43/70/60 45 54
www.strokes-
international.com

Unisono Media
Sermo Media
Erfstr. 17
40670 Meerbusch
Tel. 0 21 59/96 15 83
Fax 0 21 59/96 15 84
www.eurotalk.de

Verwaltungsrat
Prof. Dr. Karl-Heinz Fezer (Vorsitzender),
Volker Angres, Gerd Billen, Prof. Dr. Manfred Hennecke,
Dr. Günter Mächler, Prof. Dr. Andreas Oehler, Prof. Dr. Lucia Reisch

Kuratorium
Dr. Günter Hörmann (Vorsitzender),
Dr. Thomas Förster, Christoph Hahn, Dr. Sven Hallscheidt, Dr. Jutta Harre,
Prof. Dr. Heinrich Heidt, Wolfgang Hellhake, Dr. Markus Hild, Prof. Dr. Herbert
Kubicek, Sigrid Leue-Esch, Dr. Stefanie Märzheuser, Dr. Klaus Mayer,
Klaus Müller, Prof. Dr. Friedrich Wilhelm Schwartz, Prof. Dr. Achim Stiebing,
Cornelia Tausch, Dr. Ralph Walther, Prof. Dr. Reiner Wittkowski

Vorstand
Dr. Werner Brinkmann

Weiteres Mitglied der Geschäftsleitung
Hubertus Primus (Bereichsleiter Publikationen)

Untersuchungen
Dr. Holger Brackmann (Bereichsleiter)

Produkttests I
Jürgen Nadler (Leiter); Projektleiter: Dr. Markus Bautsch, Jenny Braune,
Dr. Dirk Lorenz, Marcus Pritsch, Dr. Bernd Schwenke, Simone Vintz,
Dr. Kirstin Wohlfart; Marktanalyse und Projektassistenz: Heike Clemens,
Thomas Grund, Lutz Konzag, Daniella Leven

Produkttests II
Elke Gehrke (Leiterin); Projektleiter: Hans-Peter Brix, Christiane Böttcher-
Tiedemann, Renate Ehrmsperger, Dr. Konrad Giersdorf, Henry Görlitz,
Martin Hofmann, Dr. Dagmar Saurbier, Dr. Peter Schick, Dr. Achim Schröder,
Jörg Siebolds; Marktanalyse und Projektassistenz: Ingo Bengelsdorf,
Toralf Hainsch, Wolfgang Lerch, Yvonne Sanguinette, Michael Vogt

Produkttests III
Dr. Ursula Loggen (Leiterin); Projektleiter: Katrin Andruschow,
Dr. Heike Dieckmann, Dr. Birgit Luther, Sabine Melz, Christiane Nientimp,
Dr. Birgit Rehlinger, Anke Scheiber, Janine Schlenker, Dr. Gunnar Schwan,
Dr. Jochen Wettach; Marktanalyse und Projektassistenz: Michaela Backhaus,
Julia Leise, Harry Mallok, Anngret Plock, Nada Quenzel, Gabriele Scheefe
Verifikation: Sibylle Bürgel, Claudia Gaca, Susanne Neunzerling, Hartmut Schäfer
Preiserhebungen: Manfred Groß; Prüfmustereinkauf: Dirk Weinberg
Finanz- und Umweltanalyse: Anngret Jende, Simone Lindemann
Internationales Sekretariat: Dr. Heinz Willnat

Weiterbildungstests
Projektleitung: Dr. Michael Cordes, Sandra Mämecke, Alfred Töpfer;
Verifikation: Dr. Anett Brauner; Marktanalyse und Projektassistenz: Benjamin
Barkmeyer, Johanna Keske-Fouda, Andrea Kiesner

Marketing, Leserservice und Vertrieb
Jens-Peter Liedtke (Bereichsleiter); Vertrieb Zeitschriften: Frank Beich (Ltg.);
ZENIT Pressevertrieb GmbH, Julius-Hölder-Straße 47,
70597 Stuttgart, Tel. 07 11/7 25 21 90, Fax 07 11/7 25 23 40

Presse
Heike van Laak (Leiterin), Ute Bränzel, Bettina Dingler, Petra Rothbart

Redaktion test
Hubertus Primus (verantwortlich)

Chefredakteur
Peter Gurr

Stellvertretender Chefredakteur
Marina Paily

Textchefin
Marina Paily

Ernährung, Kosmetik, Gesundheit
Isabella Eigner (Leitung), Ina Bockholt-Lippe, Ursula Lüders,
Nicole Merbach, Merle Schonvogel, Swantje Waterstraat
Journal Gesundheit: Ursula Falkenstein, Dr. Bettina Sauer

Computer, Telefon, Bild, Ton
Henning Withöft (Leitung), Peter Knaak, Svenja Markert,
Herbert Noll, Stephan Scherfenberg, Michael Wolf

Haushalt, Garten, Freizeit, Verkehr
Lothar Beckmann (Leitung), Brigitte Kluth-Kosnik, Michael Koswig,
Thomas Müller, Falk J. Murko, Jürgen Tewes
Geld, Recht: Michael Bruns

Weiterbildung
Nina Gerstenberg (Leitung), Christina Engel, Alrun Jappe
Redaktionsassistenz: Britta Ossig-Moll, Christine Jannack, Ina Schiemann

Grafik
Nina Mascher (Art Direction), Susanna Donau, Katja Späth,
Beate Theill, Susann Unger

Bildredaktion
Kerstin Babrikowski, Margrit Porzelt, Gabriele Theune

Produktion
Catin Knaak, Martin Schmidt, Yuen Men Cheung

Produktfotos
Ralph Kaiser, Michael Haase

Verlagsherstellung
Rita Brosius (Leitung), Susanne Beeh

Litho
tiff.any GmbH Berlin

Druck
Umschlag: KonradinHeckel Nürnberg; **Bestellkarte:** Offsetdruck Nürnberg;
Innentitel: PRINOVIS Nürnberg

Abonnement
Jahresabonnement Inland: 47,50 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt. und
Versandkosten); Jahresabonnement Ausland: Euro-Länder 47,50 Euro,
Schweiz 87,60 sfr., andere Länder 53,50 Euro
Preis für das Einzelheft: 4,50 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt.)
Auslandspreis für das Einzelheft: 4,50 Euro / 8,50 sfr
(bei Postzustellung zuzüglich Porto)

ISSN
0040–3946

Bildnachweis
Titel: Falk; Ralph Kaiser; Garmin
Rücktitel: P. Steinkuehler-Nitschke; Getty / R. Gomez; Samsung; Fotolia
Fotos: Ralph Kaiser; Michael Haase; St. Thost; Panasonic (S. 4); Garmin (S. 5, 38)
Editorial: Anke Jacob
Infografiken: Kati Hammling / www.ktgrafix.de

Tarife der Servicenummern

Die Preise gelten für Anrufe aus dem deutschen Festnetz. Die Kosten aus dem Mobilfunknetz über-
schreiten 42 Cent pro Minute oder 60 Cent pro Anruf nicht überschreiten.

0 800 Kostenfrei. **0 180 3** 9 Cent/Min.
0 180 1 3,9 Cent/Min. **0 180 5** 14 Cent/Min.
0 180 2 6,0 Cent/Anruf. **0 900 1** Hier können Kosten von 49 bis 124 Cent/Min. entstehen.