

125 Jahre

Neumärker
seit 1894



Historie & Rezepte



*Qualität
durch
Erfahrung*

Das Büchlein, das Sie nun in Ihren Händen halten, haben wir als kleine Aufmerksamkeit anlässlich unseres 125-jährigen Firmenjubiläums angefertigt. Neben einem Überblick über unsere bewegte und traditionsreiche Vergangenheit enthält es einige Rezeptvorschläge für Sie, die sich über die Jahre in den Backgeräten von Neumärker bewährt haben.

Die Rezepte wurden in unseren Geräten getestet und haben ein gutes Gelingen und eine problemlose Anwendung bewiesen. Natürlich können die Rezepte auch nach Ihrem persönlichen Geschmack etwas variiert werden oder als Inspiration für eigene Rezepturen dienen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres kleinen Buches, ein erfolgreiches Backen und natürlich Ihnen, Ihren Freunden und Gästen einen guten Appetit!

Neumärker

1894

Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens am 25. Januar 1894 in Düsseldorf. Er arbeitet zunächst von seiner kleinen 3-Zimmer-Wohnung aus.



Ernst Neumärker



Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen aus Metall und die Fertigung von Pietätsartikeln.

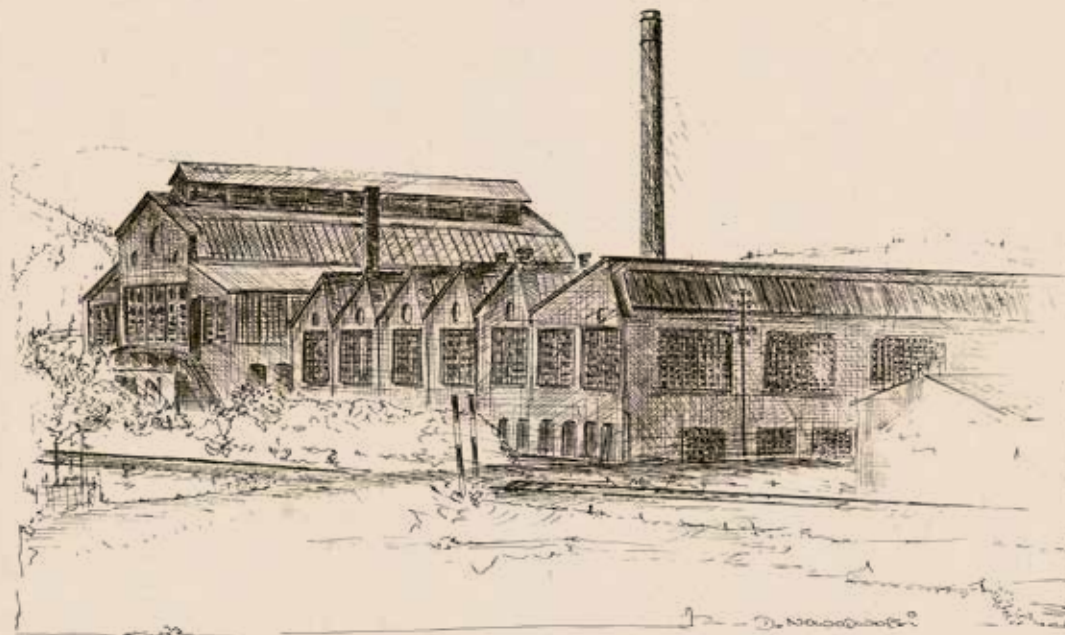


Neumärker

Er ist ein Vollblutunternehmer und sehr erfolgreich mit seinem Geschäft. Sein Leitsatz ist „Es muss gehen!“

Das Unternehmen wächst in den Folgejahren schnell. Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein und die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Um das Jahr 1910 besteht bereits eine eigene Eisengießerei in Düsseldorf sowie weitere Niederlassungen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin.

Die Gründerjahre



Firma Ernst Neumärker, Werk Westig um 1915

Der Gießereibetrieb wird schließlich 1915 in die neu erworbene Gießerei im westfälischen Hemer Westig verlagert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens mit Eisenguss und Metallverarbeitung. Das Werk wird erweitert und beinhaltet neben der Gießerei ein Press- und Stanzwerk, eine galvanische Anstalt und eine Lackiererei.

1919

Ernst Neumärkers Tatkraft ist es zu verdanken, dass das Unternehmen zum 25-jährigen Jubiläum im Jahr 1919 ca. 1000 Mitarbeiter in 10 Betriebsstätten über ganz Europa verteilt beschäftigt.



Fabrikalltag in den frühen Jahren



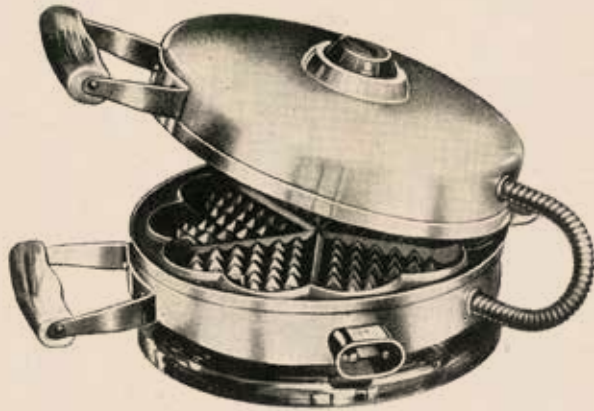
In Kirchberg wird ein großes Terrain erworben, auf dem ein Sägewerk und eine maschinell betriebene Schreinerei errichtet werden.



Neumärker-Geschäftsgebäude in Düsseldorf im Jahr 1919



„Im Düsseldorfer Werk fesselt die 200 PS starke Dampfmaschine, welche die elektrische Kraft und das Licht erzeugt, das Auge des Betrachters“, berichtet damals die Presse.



In der Gießerei in Hemer werden zunehmend auch Waffeleisen und Bügel-eisen für den gehobenen Haushalt gefertigt, womit Neumärker zu den ersten Herstellern von elektrischen Waffeleisen weltweit gehört.



Der Neumärker Bügeltraum ist Mitte des 20. Jahrhunderts ein Bestseller. Noch bis heute existieren viele funktions-tüchtige Neumärker-Geräte aus dieser Epoche.



Die Nachkriegszeit



Die Wirren des Krieges mit ihren Ruinfolgen treffen das Unternehmen hart. 1948 bestehen nur noch 4 Werke. In den kommenden Jahren werden fast alle Niederlassungen geschlossen.

Einzig das Werk Hemer bleibt von der großen Firmengruppe „Neumärker“ übrig. Das unternehmen konzentriert sich auf die Herstellung von elektrischen Haushaltsgeräten.





Der Ruhm der Gründerjahre ist vergangen, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten. Maria Neumärker, die Tochter des Firmengründers, führt das Unternehmen bis in das Jahr 1960. Danach übernimmt der angeheiratete Heinrich Hellwinkel die Geschäftsführung bis zu seinem Ableben im Jahr 1966.



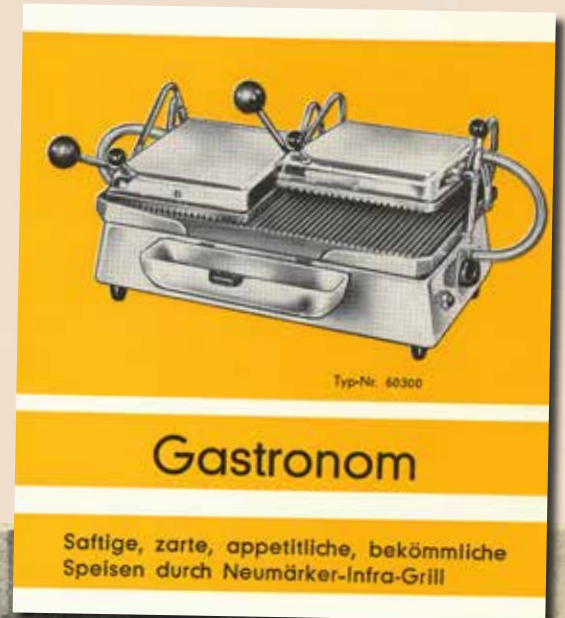
Messestand in den 60ern

Charlotte Hellwinkel, seine Frau und Enkelin von Ernst Neumärker, leitet die Fabrik vorübergehend, bis im Jahr 1968 ihr Sohn Wolfgang Hellwinkel den stark sanierungsbedürftigen Betrieb übernimmt. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

1969

Mit der Stilllegung der eigenen Eisen gießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen ganz beendet. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten.

„Stark gefragt ist in der letzten Zeit besonders ein Spezial-Grillgerät, das in mehreren Ausführungen monatlich zu Tausenden das Werk verlässt“ berichtet die Zeitung zum 75-jährigen Jubiläum im Jahr 1969 .





Wolfgang Hellwinkel auf einer Messe in Düsseldorf 1980

Die 80er und 90er

Wolfgang Hellwinkel schafft es mit Fleiß und durch die Spezialisierung auf professionelle Gastronomiegeräte, das Unternehmen aus der Krise zu heben. Neumärker entwickelt sich in den nächsten 30 Jahren zu einer festen Größe in der Branche mit einem stetig wachsenden Sortiment.



Neumärker verdankt den neuen Erfolg vor allem dem Erfindungsreichtum Wolfgang Hellwinkels. Er verwirklicht viele einzigartige und ausgefallene Ideen, die es so auf dem Markt nicht gibt.



Ihr TAM TAM sorgt für spritzige Speisen immer frisch und knackig zubereitet. Die Pfanne aus schwerem, computergefrästem Eisenguß ist der Garant für eine starke Dauerhitze.

Der mexikanische Tondeckel arbeitet nach dem Römertopf-effekt. Der so raffiniert erreichte Geschmack beweist Speisen von höchster Qualität. Die Zubereitung in nur kurzer Zeit ist verbunden mit einer Riesenschau.



Der Mix Potato ist ein dekorativer Kartoffelofen im echten Eichenfass.

Fast schon Zauberei
Aus eins mach drei
Grillen · Braten · Backen



Mit dem California-Grill zeigt Neumärker ein Multifunktionsgerät mit modularen Grillplatten und Aufsätzen.

Liebe Snack-Experten,

das ist sie nun, die Antwort auf unsere vielen Überlegungen zum Super-Snack! Wer im Fast-Food das Geschäft wittert, der sieht, daß der Doorknocker ihn zum langersehten Ziel bringt. Ein Snackprodukt für jedermann, so witzig, so spritzig und so pfffig, wie Sie selbst, denn der Doorknocker ist Ihr Profit. Nur Sie allein steuern seine Originalität mit uns auf Gewinn. Gestalten Sie den Doorknocker so herzhaft wie das aufgeschlossene Handeln der heutigen Jugend. Füllen Sie ihn mit pikanten Beilagen und Sie erwecken den neugierigen Appetit Ihrer Kritiker. Variieren Sie mit uns Ihre Schau und Sie erleben den vollen Trend zum neuen Snack Doorknocker. Denken Sie nicht an ein »wenn und aber« — es gibt sie nicht. Unser Doorknocker ist **weltneu** und damit sitzen Sie im richtigen Sattel beim »Großen Preis«!



Wolfgang Hellwinkel und sein Super-Snack „Doorknocker“



Wolfgang Hellwinkel entwickelt schon 1992 eine essbare Schale für Pommes. Diese wird aus einem herzhaften Teig gebacken und kann einfach mitgegessen werden.



Sprechen Sie mit unseren Damen im Verkaufs- und Beratungsdienst! Die Argumente stimmen für Ihre Kaufentscheidung.

Neumärker



Die Martina, Vorgänger der heutigen Chocolady, ist über 20 Jahre lang ein Bestseller.

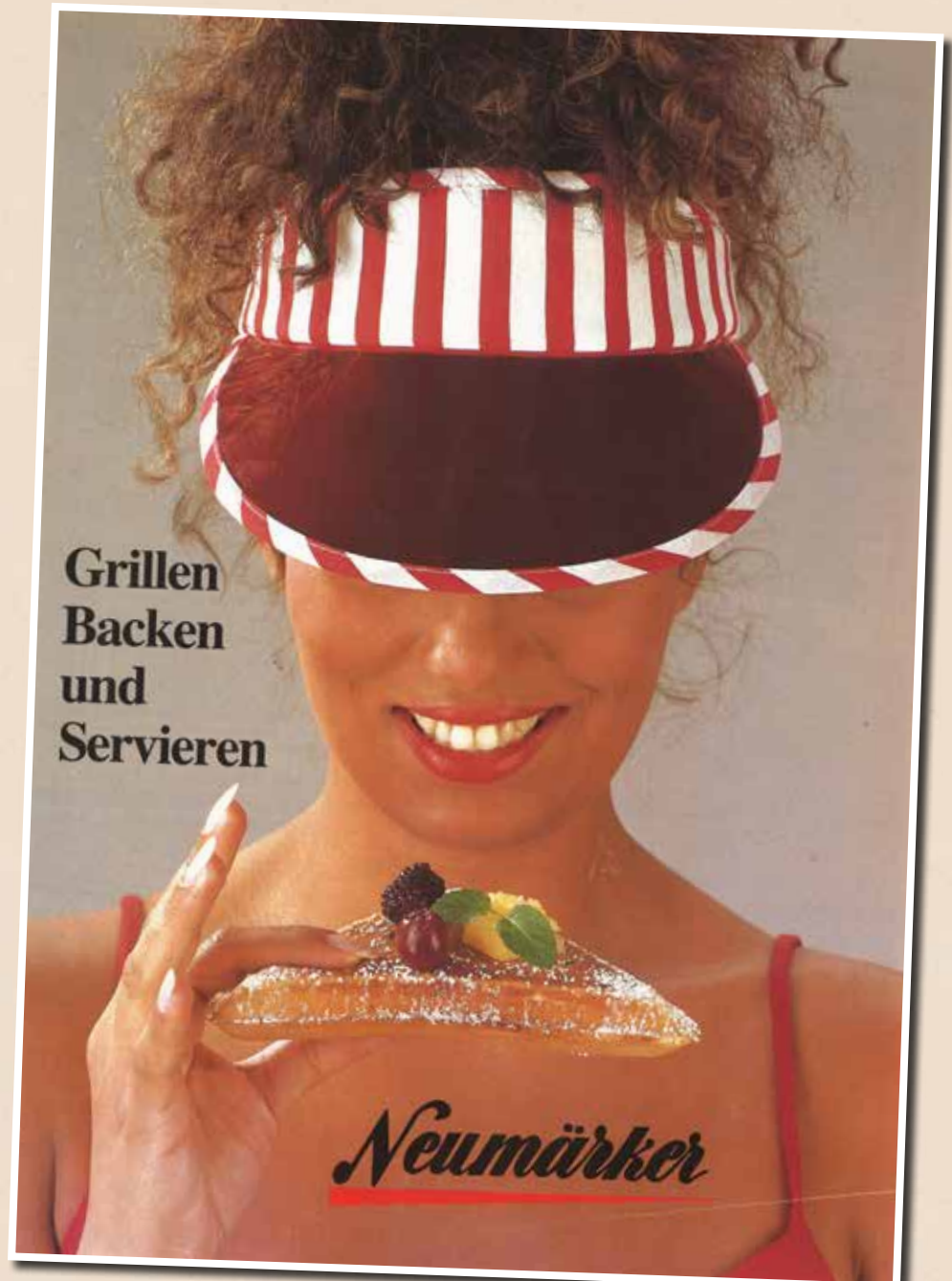
Zum Espresso, als Dessert,
HEISSBEGEHRT!



Das Beste, seit es Waffeln gibt!

Neumärker

Grillen
Backen
und
Servieren



Neumärker

Die Kataloge

Highlight jedes Neumärker-Jahres ist der neue Hauptkatalog mit den neuentwickelten Produkten. Wolfgang Hellwinkel stellt die Kataloge dabei immer unter ein bestimmtes Motto.



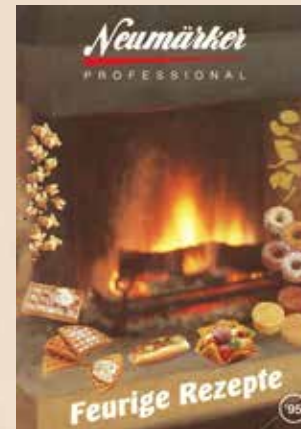
1991



1993



1994



1995



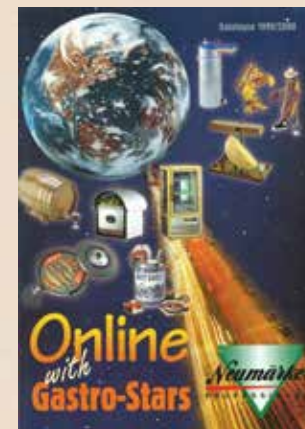
1996



1997



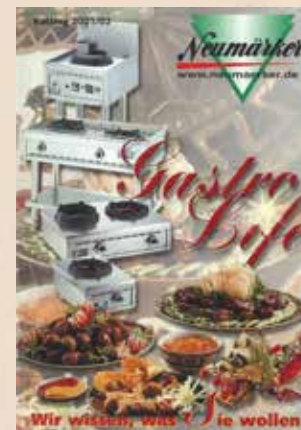
1998



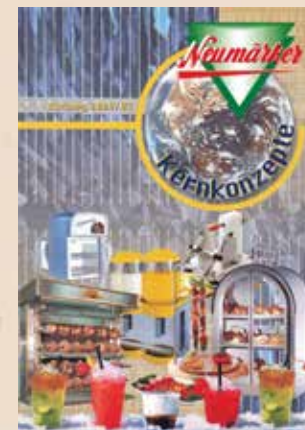
1999



2000



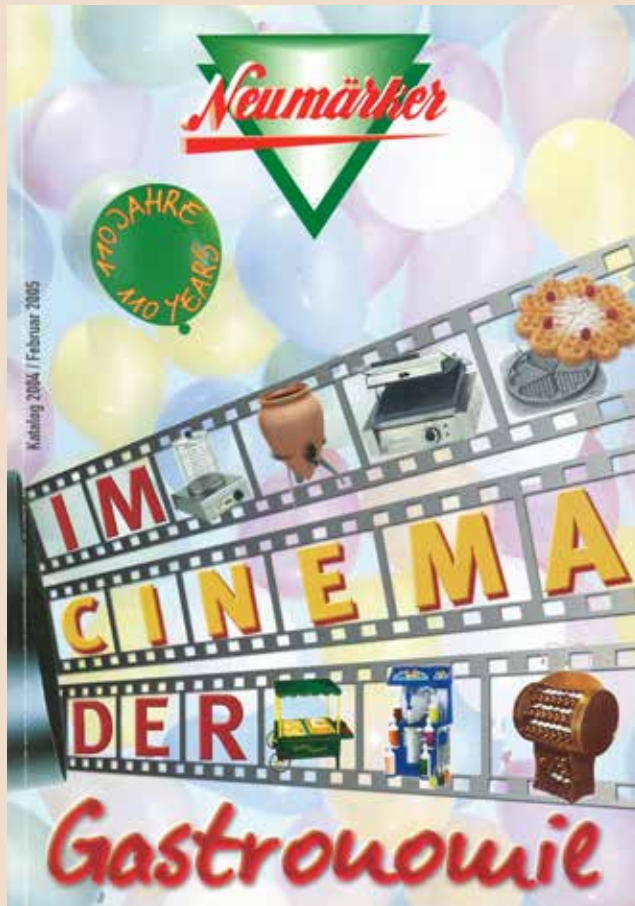
2001



2002



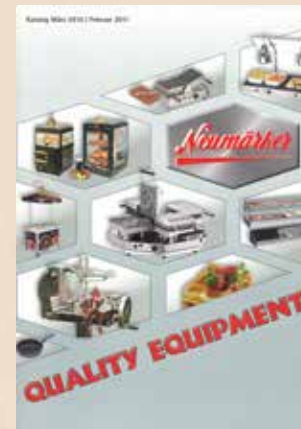
2003



2004



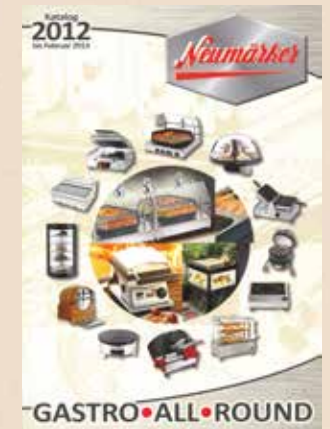
2005



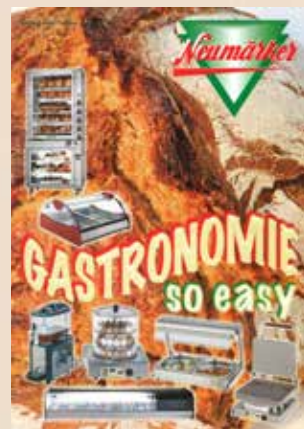
2010



2011



2012



2006



2013



2014



2015



2007



2008



2009



2016



2017



2019

Das neue Jahrtausend



Durch ausgefallene Ideen, wie die Waffel am Stiel, und die zuverlässige Qualität der Geräte aus deutscher Manufakturproduktion wächst der Ruf des Traditionsunternehmens um die Jahrtausendwende auch auf internationaler Ebene. In Deutschland sind die handgefertigten Waffeleisen und Crêpesplatten seit Jahren auf fast jedem Weihnachts- oder Jahrmarkt im Einsatz zu finden.

Wolfgang Hellwinkel, auch im Jubiläumsjahr 2019 noch vielen in der Branche für seine geradlinige und charakterstarke Persönlichkeit bekannt, verstirbt unerwartet im Jahr 2013 und beendet so seine persönliche Erfolgsgeschichte.



125 JAHRE

Neumärker
1894-2019



Robin Hellwinkel

Im Jahr 2013 übernimmt Robin Hellwinkel, der Sohn Wolfgang Hellwinkels, das gewachsene Familienunternehmen. „Als mein Ur-Urgroßvater im Jahr 1894 unser Unternehmen gründete, war es nur ein Traum, dass diese Firma einmal 125 Jahre alt werden könnte.“



Ernst Neumärker

Es war mir sehr wichtig, dieses traditionsreiche Familienunternehmen erfolgreich weiterzuführen und mein Erbe in eine gesicherte Zukunft zu führen. Im Jahr 2019 möchten wir den Lebenstraum meines Ur-Urgroßvaters nun gemeinsam feiern.“



Waffeln



Lütticher Waffeln

Oder auch Gaufres de Liège im Original. Für viele die Königin der Waffeln. Mit belgischem Perlzucker, der an der Oberfläche karamellisiert.

10 ml Sahne
25 g Zucker
20 g frische Hefe
1 Ei
250 g Mehl
1 Prise Salz
100 g flüssige Butter (nicht zu heiß!)
150 g belgischen Perlzucker

Sahne und Zucker erwärmen und die Hefe darin auflösen. Ei und 170g Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren. An einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das restliche Mehl, Salz und Butter hinzufügen und verkneten. Perlzucker in den Teig kneten. Dabei versuchen, dass möglichst viel Perlzucker außen am Teig bleibt, also nicht zu viel kneten. Eine Rolle formen und diese in 6 große Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sie sich vergrößert haben. Backzeit ca. 3 Minuten bei ca. 200°C.

TIPP: Mit einem schwenkbaren Waffeleisen ist die nachträgliche Reinigung einfacher, da Butter und Zucker der Lütticher Waffel ansonsten auf die untere Backplatte laufen und dort festbrennen können.

Neumärker

Rahmwaffeln

Besonders lockere und rahmige Waffeln mit einem Hauch frischer Vanille.

8 Eier
50 g Zucker
10 g Backpulver
250 g Mehl
50 g Weizenpuder (Weizenstärke)
9 g Salz
10 g Mark einer Vanilleschote
200 g warme Butter
400 g flüssige Sahne

Alle Zutaten außer Butter und Sahne ca. 4 Minuten lang verrühren. Danach Butter und Sahne hinzufügen und zu einem glatten Teig anrühren. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 200-220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Omas Waffelrezept

Die klassische, hausgemachte Waffel, wie sie fast jeder von Zuhause kennt.

250 g Butter
200g Zucker
4 Eier
die geriebene Schale einer Viertel-Zitrone
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver
150 g Mehl
150 g Weizenpuder (Weizenstärke)

Alle Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 200-220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.



Vanillewaffeln

Köstliche Waffeln mit vollem Vanillegeschmack.

200 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
Mark einer Vanilleschote oder 2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
185 ml lauwarmen Milch
1 EL Rum

Butter, Zucker, Vanille und Salz gut schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und zusammen mit der Milch in den Teig rühren. Rum unterrühren und den Teig sofort backen und warm servieren. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Ostpreußische Schmandwaffeln

Besonders schwere, rahmige und reichhaltige Waffeln.

8 Eier
250 g Mehl
125-250 g geschmolzene Butter
500 ml heiße Sahne
1 EL Zucker
1 Prise Salz
etwas geriebene Zitronenschale

Eier schaumig schlagen. Nach und nach die restlichen Zutaten einrühren zu einem glatten Teig verarbeiten. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel. Das Backergebnis sollte goldgelb sein und die Waffeln heiß serviert werden.



Veggie-Waffeln

Vegan und laktosefrei, ohne Eier und ohne Milch.

500 g Weizenmehl
150 g brauner Rohrzucker
2 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Pflanzenöl
500 ml Sojamilch
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Backzeit ca. 1,5 - 2,5 Minuten bei ca. 180°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Nusswaffeln

Edle Waffeln mit feinem Nussgeschmack.

200 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g geriebene Nüsse
1 EL Rum

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und unterrühren. Walnüsse oder Haselnüsse und Rum unterrühren. Den Teig sofort backen. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Rosinenwaffeln

Die Kombination aus Rosinen und einem Schuss Rum macht diese Waffel unvergleichbar aromatisch.

150 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
4 Eigelb
250 g Mehl
2 TL Backpulver
600 ml lauwarmem Wasser
1 EL Rum
4 steif geschlagene Eiweiß
1 TL Zitronensaft
50 g gehackte Mandeln
100 g Rosinen

Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb hinzufügen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und zusammen mit Wasser und Rum nach und nach in den Teig unterrühren. Eiweiß und Zitronensaft miteinander vermischen und vorsichtig unter den Teig heben. Mandeln und Rosinen untermischen. Den Teig sofort backen und warm servieren. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.



Dreikornwaffeln mit Mandeln

Saftige Waffel mit einem feinen Aroma.

600 g Butter
12 Eigelb
240 g Honig
1 TL Natur-Vanillepulver
8 EL Crème fraîche
400 g Weizenmehl
200 g Leinsamen
4 TL Backpulver
12 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Sesamsamen
200 g gemahlene Mandeln

Butter sehr schaumig rühren. Dabei nach und nach Eigelb, Honig, Vanillepulver und Crème fraîche hinzugeben. Mehl, Leinsamen und Backpulver separat miteinander vermischen und dann unterrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiß und Salz zu einem schnittfesten Schnee schlagen, auf den Teig gleiten lassen, und mit Sesam und Mandeln unterheben. Backzeit ca. 2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel. Sie sollten die Waffel goldgelb werden lassen.

TIPP: Rezepte mit Honig oder Quark sollten nur in Waffeleisen mit Antihafbeschichtung gebacken werden.

Neumärker

Vollwert- Knusperwaffeln

Weizen-Hafer-Waffel mit vollem Geschmack.

125 g Butter
4 Eigelb
250 ml Milch
200 g Weizenvollkornmehl
1 gehäufter EL grob geschroteter Hafer
4 Eiweiß

Die Butter ca. 30 Sekunden geschmeidig rühren und nach und nach das Eigelb unterrühren (pro Eigelb ca. 30 weitere Sekunden). Milch löffelweise unter die Masse rühren. Mehl und Hafer ebenfalls löffelweise unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig rühren. Den Teig in nicht zu großer Menge goldbraun backen und nachher auf dem Rost etwas auskühlen lassen. Backzeit ca. 3 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.



Quark-Hirsewaffeln

Rahmige Waffeln für vollwertigen Genuss.

400 g Butter

12 EL Honig

12 Eigelb

600 g Sahnequark

geriebene Schale von 2 Zitronen

2 TL Zimtpulver

400 g Weizenmehl

320 g feingemahlene Hirse

500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

12 Eiweiß

1 Prise Salz

Butter sehr schaumig rühren. Dabei Honig, Eigelb, Sahnequark, Zitronenschale und Zimt untermischen. Mehl und Hirse separat miteinander vermischen und dann abwechselnd mit dem Mineralwasser nach und nach unterrühren. 20 Minuten ruhen lassen. Eiweiß und Salz steif schlagen und kurz vor dem Backen unterheben. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

TIPP: Rezepte mit Honig oder Quark sollten nur in Waffeleisen mit Antihaftbeschichtung gebacken werden.

Weizenwaffeln

Klassische Weizen-Vollkorn-Waffeln.

100 g Butter

250 g Magerquark

eine Prise Meersalz

120 g flüssiger Honig

die geriebene Schale einer Zitrone

250 g Weizenvollkornmehl

Butter geschmeidig rühren. Magerquark, Salz und Honig nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Zitronenschale und Mehl hinzufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Das Waffeleisen gut fetten. Den Teig in nicht zu großer Menge goldgelb backen und nachher auf dem Rost etwas auskühlen lassen. Backzeit ca. 2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

TIPP: Rezepte mit Honig oder Quark sollten nur in Waffeleisen mit Antihaftbeschichtung gebacken werden.



Hefe-Äpfel-Waffeln

Sehr saftige Waffeln mit dem natürlichen Geschmack frischer Äpfel, Nüsse und Zimt.

250 g Mehl
eine Prise Salz
15 g Hefe
125 ml lauwarme Milch
2 Eier
75 g Zucker
etwas geriebene Zitronenschale
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Prise Zimt
1 Prise Nelken
250 g Äpfel
50 g geriebene Haselnusskerne
2 EL Rotwein

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe und etwas Milch separat glatt rühren und zusammen in die Vertiefung geben. Die Hefe etwas gehen lassen. Die restliche Milch in den Teig rühren und mit den Eiern, Zucker, Zitronenschale, Butter, Zimt und Nelken so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Äpfel schälen und in Würfelchen schneiden, dann zusammen mit Nüssen und Rotwein in den Teig rühren. Den Teig solange gehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat. Danach sofort backen und warm servieren. Backzeit ca. 1,5 - 2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Neumärker

Dony Donut Waffeln

Fettarme Donuts, gebacken im Neumärker Waffeleisen Dony Donut.

125 ml Milch
75 g Butter
40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1/2 Päckchen Hefe
250 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb

Milch und Butter zusammen aufwärmen (Mikrowelle oder Soßenpfanne). Zucker, Vanillezucker, Salz und Hefe unterrühren und in eine Rührschüssel füllen. Mehl und Ei hinzufügen und ca. 3 Minuten lang rühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Backzeit ca. 3 Minuten bei ca. 220°C.



Stroopwaffeln

Rezept für die holländische Spezialität, gefüllt mit leckerem Karamelsirup.

150 g Mehl,
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 große Eier
170 g Zucker
2 TL Vanille-Aroma
1 TL Zitronen-Aroma
80 g Butter (geschmolzen und wieder abgekühlt)

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig rühren. Zucker, Vanillearoma, Zitronenaroma und Butter Zutat für Zutat vorsichtig in die Eier einrühren. Dann langsam die Mehlmischung unter ständigem Rühren hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht. Mit einem Spritzbeutel kleine Teigkleckse von etwa 1,5 TL Größe auf der unteren Stroopwaffel-Backplatte verteilen. Backzeit ca. 50-60 Sekunden, bis eine gold-braune Farbe erreicht wird. Die Waffeln zum Auskühlen auf ein Rost legen. Nach dem Abkühlen jeweils eine Waffel mit ca. 1,5 TL Karamelsoße bestreichen, mit einer Waffel zuklappen und leicht zusammenpressen, damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt.

225 g Zucker
240 ml Wasser
1 TL Maissirup (alternativ Honig, Melasse, ein anderer Zuckersirup)
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
6 TL Sahne
das Mark einer halben Vanilleschote
1 TL Butter

Zucker, Wasser, Maissirup und Zitronensaft in einer Soßenpfanne auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun ohne Rühren weiterkochen, bis der Zucker karamellisiert. Sahne langsam unterrühren. Vanillemark und Butter auf niedriger Hitze unterrühren. Die Soße durch ein Sieb laufen und abkühlen lassen.

Stroopwaffeln 2

Und noch ein Rezept für die leckeren Sirupwaffeln aus den Niederlanden.

1 Päckchen Hefe
120 ml lauwarmes Wasser
480 g Mehl
225 g Butter
115 g Zucker
1/2 TL Zimt
2 große Eier

Die Hefe im Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten separat nach und nach in das Mehl rühren. Zum Schluss die Hefe-Mischung unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 30-60 Minuten ruhen lassen. 12 kleine Kugeln aus dem Teig formen, im Stroopwaffeleisen flach drücken und ca. 30 Sekunden backen. Zum Auskühlen auf ein Rost legen. Nach dem Abkühlen jeweils eine Waffel mit ca. 1,5 TL Karamelsoße bestreichen, mit einer Waffel zuklappen und leicht zusammenpressen, damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt.

340 g brauner Rohrzucker
225 ml Butter
1 TL Zimt
6 EL Maissirup (alternativ Honig, Melasse, ein anderer Zuckersirup)
50-100 g gemahlene Haselnüsse

Zucker, Butter, Zimt und Sirup in einer Pfanne auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun ohne Rühren weiterkochen, bis der Zucker karamellisiert. Haselnüsse optional bei Belieben unterrühren.



TIPP: Servieren Sie Stroopwaffeln als Deckel auf dem Rand einer heißen Tasse Kaffee oder Tee. Der Dampf bringt die Waffel genau auf die richtige Temperatur. Lecker!

Eiswaffeln

Ein Rezept für leckere Eiswaffeln, das vom Eisforum in Iserlohn exklusiv für Neumärker neu entwickelt wurde.

140 g Zucker
300 g Weizenmehl
10 g Anis, fein gemahlen
5 g Salz
5 g Zimt

100 g Sahne
80 g Eier (1-2 Eier, je nach Größe)
400 g Milch
15 g Bourbon Vanillepaste
100 g flüssige Butter

Die trockenen Zutaten mischen. Sahne, Eier, Milch und Vanillepaste langsam mit den trockenen Bestandteilen zu einer glatten Masse verrühren. Butter unterrühren. Den Teig vor dem Verarbeiten ca. 1-2 Stunden ruhen lassen. Mit dem Eisportionierer auf das Waffeleisen geben. Direkt nach dem Backen, solange sie noch warm ist, lässt sich die Waffel zu Hörnchen oder Schälchen formen. Beim Erkalten wird die Waffel fest. Backzeit ca. 30 Sekunden bei ca. 250°C.

Eiswaffeln 2

Unser bewährtes und schon seit Jahrzehnten empfohlenes Rezept.

1 kg Mehl
250 g Butter
750 g Zucker
750 ml Wasser
Aroma nach Belieben

Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Backzeit ca. 1,5 Minuten bei ca. 220°C. Mit dem Eisportionierer auf das Waffeleisen geben. Direkt nach dem Backen, solange sie noch warm ist, lässt sich die Waffel zu Hörnchen oder Schälchen formen. Beim Erkalten wird die Waffel fest.

TIPP: Mit dem Cornetti Roller und der Körbchenpresse von Neumärker können Sie schnell und einfach Eistüten oder -schälchen herstellen.



Herzhaftes Waffeln



Käsewaffeln

Knusprige Waffeln mit geschmolzenem Käse.

1000 g Margarine
16 Eier
1 Prise Salz
600 g Weizenmehl
400 g Buchweizenmehl

4 TL Backpulver
350 ml lauwarmes Wasser
400 g geriebenen Gouda
Paprikapulver nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack

Margarine, Eier und Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver separat miteinander vermischen und dann abwechselnd mit dem Wasser nach und nach unterrühren. Anschließend Gouda, Paprikapulver und Pfeffer beimengen. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Zucchiniwaffeln

Herzhafte Waffeln mit einem leichten, natürlichem Zucchini-Aroma.

1000 g Weizenmehl
10 TL Backpulver
10 Eier
10 geraspelte Zucchini
500 ml Milch

Mehl und Backpulver separat miteinander vermischen und dann mit den Eiern verrühren. Anschließend Zucchini und Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Blinis und Pfannkuchen

TIPP: Blinis nach dem Backen mit etwas flüssiger Butter beträufeln, mit einer Prise Zucker bestreuen und individuell nach Geschmack belegen.



Pfannkuchen

Ein idealer Teig für das Neumärker Pfannkucheneisen oder das Bliniseisen.

9 Eier
500 ml Milch
1 Prise Salz

1 Schuss Öl
500 g Mehl
etwas Mineralwasser

Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Anschließend Milch, Salz, Öl und Mehl nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Damit der Teig schön locker bleibt mit etwas Mineralwasser verrühren. Backzeit ca. 2 Minuten bei ca. 220°C, abhängig von der Dicke und gewünschter Bräunung der Waffel.

Russische Blinis

Original russisches Rezept für Blinis. Traditionell serviert mit einem Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

250 g Mehl
20 g Hefe
250 g Buchweizenmehl
1 TL Zucker
2 Eier

1 Prise Salz
250 ml lauwarme Milch
250 ml Sahne
4 Eiweiß
4 Eigelb

Mehl in eine Schüssel sieben und Hefe in eine Vertiefung geben. Mit etwas lauwarmem Wasser zum Vorteig verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Zucker, Eier und Salz unterrühren und nochmal gehen lassen. Milch unterrühren, bis ein flüssiger Pfannkuchenteig entsteht. Sahne und Eiweiß steif schlagen und zusammen mit dem Eigelb in den Teig rühren. Im Neumärker Bliniseisen ca. 1,5 Minuten bei 230°C backen.



Poffertjes

Klassische Poffertjes

Ein Teig für leckere Poffertjes.

3 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

150 g Mehl
4 TL Backpulver
120 ml Milch

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mehl, Backpulver und Milch nach und nach in den Teig rühren. Für 20-30 Minuten ruhen lassen. Den Teig gleichmäßig in die geölten Mulden verteilen. Nach ca. 30 Sekunden 1x wenden. Backzeit ca. 1 Minute bei ca. 220°C.

Altholländische Poffertjes

Traditionelles Rezept für echte, holländische Poffertjes.

15 g Hefe
3 EL Milch
125 g Weizenmehl
125 g Buchweizenmehl
220 ml lauwarme Milch

250 ml Wasser
1 Ei
50 g geschmolzene Butter
1 Prise Salz

TIPP: Poffertjes werden warm gegessen, mit etwas flüssiger Butter bestrichen und mit Puderzucker bestreut.

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl miteinander vermischen. Milch und Wasser mit der Hefe und dem Mehl vermengen. Das Ei schaumig rühren und mit der Butter und Salz in den Teig rühren. Ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Teig gleichmäßig in die geölten Mulden verteilen. Nach ca. 30 Sekunden 1x wenden. Backzeit ca. 1 Minute bei ca. 220°C.



Crêpes

Klassische Crêpes

Ein einfaches Rezept für süße Crêpes. Reduzieren Sie den Zucker und geben Sie eine Prise Salz dazu, um die Crêpes auch für herzhaftere Füllungen passend zu abschmecken.

750 g Weizenmehl
250 g Buchweizenmehl
10 Eier

125 ml Öl
1 Liter Milch
etwas Zucker / Salz

zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der Crêpesplatte verteilen, nach ca. 15 Sekunden wenden und mit den Füllen beginnen. Backzeit ca. 30 Sekunden bis 1 Minute bei 230°C.

Galettes

Die herzhaftere Version der Crêpes mit einem höheren Buchweizenmehl-Anteil. So wird typischerweise ein herzhafter Crêpe in Frankreich gebacken.

1 kg Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl
8 Eier

125 ml Öl
1 Liter Wasser
etwas Salz

zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der Crêpesplatte verteilen, nach ca. 15 Sekunden wenden und mit den Füllen beginnen. Backzeit ca. 30 Sekunden bis 1 Minute bei 230°C.

TIPP: Der Crêpesverteiler sollte zwischendurch immer in eine Schale Wasser gelegt werden. So lässt sich der Teig leichter verteilen, ohne ständig zu kleben.

Tartlets

Ein leckerer Teig für Tartlets in einer süßen und einer herzhaften Variante.

GRUNDTEIG:

500 g Butter oder Margarine

2 komplette Eier

2 Eigelb

200 ml Sahne

1 kg Mehl

Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Eier und Sahne werden in einer anderen Schüssel mit Zucker und Salz (siehe Varianten) verquirlt und zu der Butter gegeben. Alle Zutaten nochmals gut verrühren. Mehl nach und nach hinzugeben und zu einem Knetteig verarbeiten. Anschließend den Teig ausrollen und die Formen ausstechen. Backzeit ca. 2 Minuten bei ca. 170°C. Nach dem Backen können die Tartlets mit verschiedenen Leckereien gefüllt werden.

SÜSSE VARIANTE:

Grundteig zuzüglich

250 g Zucker

1 Prise Salz

HERZHAFT VARIANTE:

Grundteig zuzüglich

30 g Salz

50 g Zucker

Nach Belieben Kräuter, Peperoni, Paprikapulver etc.

	Ø oben	Ø unten	Höhe	Ausrollstärke	Ausstech-Ø
T5	125 mm	110 mm	20 mm	7 mm	115 mm
T9	90 mm	75 mm	20 mm	7 mm	75 mm
T13	76 mm	65 mm	20 mm	5,5 mm	55 mm
T24	58 mm	35 mm	20 mm	9 mm	48 mm
T30	42 mm	28 mm	20 mm	11 mm	28 mm
T15 Schiffchen	102 mm	92 mm	16 mm	11 mm	
T46 Schiffchen	60 mm	40 mm	10 mm	11 mm	

Qualität durch Erfahrung

Im Jahr 2019 feiert Neumärker sein 125-jähriges Jubiläum und blickt auf eine lange und ereignisreiche Firmengeschichte zurück. In der Neumärker Manufaktur in Hemer werden seit über 100 Jahren Waffeleisen hergestellt, was Neumärker zu einem der ersten Hersteller von elektrischen Waffeleisen weltweit macht.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus dem Neumärker Rezeptbuch aus den 1950er-Jahren, das damals in Zusammenarbeit mit Dr. Oetker® entstand.



Bewährte **Tips**

und

Rezepte

automatic





Waffeln

Teig 1

125 g Butter, 25 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker, je nach Geschmack $\frac{1}{2}$ Fläschchen Backöl oder $\frac{1}{2}$ Fläschchen Rum-Aroma, evtl. etwas fein gemahlene Mandeln, 2 Eier, 250 g Weizenmehl oder 125 g Weizenmehl, 125 g Weizenpuder (Gustin usw.) und etwas Backpulver, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder saure Sahne.

Zubereitung:

Man rührt die Butter sahnig, fügt unter ständigem Rühren langsam Zucker, Eier, Vanille-Zucker, Backöl usw. hinzu, dann das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und die Milch und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. Zum Schluß gibt man das Rum-Aroma an den Teig. In einem öfter mit einer Speckschwarte ausgefetteten Waffeleisen werden die Waffeln goldbraun gebacken und erkaltet mit Puderzucker bestäubt.

Teig 2

125 g Butter, 3 Eier, 30 g Zucker, 250 g Mehl, Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Sahne-Puddingpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder kondensierte Milch mit Wasser reichlich verdünnt.

Zubereitung:

Die Butter sahnig rühren, Zucker, Eier, Salz, Vanille-Zucker und die abgeriebene Zitronenschale langsam unter ständigem Rühren hinzufügen, dann das mit Sahnepuddingpulver gemischte Mehl zusammen mit der Milch, alles zu einem gutflüssigen Teig vermengen. – In einem öfter mit einer Speckschwarte ausgefetteten Waffeleisen werden die Waffeln goldbraun gebacken und erkaltet mit Puderzucker bestäubt.

Teig 3

125 g Butter oder Margarine, 25–50 g (1–2 gehäufte Eßlöffel) Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma oder einige Tropfen Zitronen-Aroma, 125 g Weizenmehl, 125 g Dr. Oetker „Gustin“, 6 g (2 gestrichene Teelöffel) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zubereitung:

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Aroma hinzu. Das mit „Gustin“ und „Backin“ gemischte und gesiebte Weizenmehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet soviel Milch, daß der Teig gerade anfängt, dünnflüssig zu werden. Er wird in nicht zu großer Menge in ein gut erhitztes und gefettetes Waffeleisen (Speckschwarte oder etwas Öl) gefüllt und von beiden Seiten goldbraun gebacken. Man bestreut die Waffeln mit Puderzucker und ißt sie möglichst frisch, da Waffeln im allgemeinen schnell weich werden. (Gegebenenfalls nochmals kurz im Eisen erhitzen!)



Sahnewaffeln

Teig 4

250 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 4 Eigelb, 125 g Weizenmehl, 125 g Dr. Oetker „Gustin“, 6 g (2 gestr. Teelöffel) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne, 4 Eiweiß.

Zubereitung:

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Eigelb dazu. Das mit „Gustin“ und „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Sahne untergerührt. Zum Schluß hebt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Der Teig wird in nicht zu großer Menge in ein gut erhitztes und gefettetes Waffeleisen (Speckschwarte oder etwas Öl) gefüllt und sofort gut verstrichen. Man backt die Waffeln goldbraun, läßt sie einzeln auf einem Drahtrost erkalten und bestreut sie dann mit Puderzucker.

Teig 5

150 g Butter, 70 g Zucker, 3–4 Eigelb, 350 g Mehl, etwa 20 g gehackte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, 15 g Backpulver.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei den übrigen Waffeln: nachdem sie goldbraun gebacken sind, werden die Waffeln nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreut.

Eisküchen

Wichtiger Hinweis für Eiskuchen: Zum Backen niemals Milch verwenden!

Nach dem Einfüllen des Teiges Backflächen fest zusammendrücken.
Die fertiggebackenen Blättchen werden schnell aus dem Eisen gelöst und noch heiß zu Röllchen oder Tüten gewickelt.
Die günstigste Aufbewahrung geschieht in geschlossenen Blechdosen.

Teig 1

120 g Butter, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 2 Eier, 1 Fläschchen Rum-Aroma oder etwas Zimt, 120 g Weizenmehl, etwa 3 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung:

Man schlägt die Butter schaumig, fügt Zucker, Vanille-Zucker und ganze Eier hinzu und untermennt danach das gesiebte Mehl und das Wasser. Zum Schluß gibt man das Rum-Aroma oder den Zimt an den Teig. Mit einem Teelöffel sticht man von der Masse ab und backt sie in dem gut gefetteten Eisen goldgelb.

Friesische Eisküchen

Teig 2

125 g Butter, 250 g weißer Kandiszucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 2 Eier, 375 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder

Teig 3

20–30 g Butter, 180 g weißer Kandiszucker, 2 Eier, 300 g Weizenmehl, 10–11 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung:

Man übergießt den Kandi mit kochend heißem Wasser und löst ihn unter häufigem Umrühren darin auf. Die Butter rührt man schaumig, fügt Vanille-Zucker und Eier hinzu und untermennt danach abwechselnd das gesiebte Mehl und die erkaltete Kandislösung. Zum Schluß gibt man Rum-Aroma oder Zimt an den Teig. Man füllt ihn mit einem Teelöffel auf das gefettete Kucheneisen, backt die Eiskuchen goldgelb, löst sie aus der Form und rollt sie noch heiß auf.

Weitere Eiskuchenarten

Teig 4

25 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, gut $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, oder

Teig 5

65 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eier, 250 g Weizenmehl, etwa $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.

Zubereitung:

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach etwas von dem Zucker, den Vanillin-Zucker, das Ei (die Eier) und den Rest des Zuckers hinzu. Das gesiebte Mehl wird abwechselnd mit dem Wasser untergerührt. Man verwendet so viel Wasser, daß der Teig ziemlich dünn ist. Man füllt nicht zuviel Teig in ein gut erhitztes und gut gefettetes Eiskuchen-Eisen. Die Blättchen werden schnell aus dem Eisen gelöst und noch heiß zu Röllchen oder Tüten gewickelt.

Damit die Eiskuchen knusprig bleiben, bewahrt man sie in gut schließenden Blechdosen auf.

Teig 6

Anishörnchen

Man wählt eine der vorher angegebenen Teigarten und gibt nach Belieben Anis hinein.

Teig 7

Schokoladenhörnchen

20 g Butter, 120 g Zucker, 2 Eier, 120 g Mehl, 2 Eßlöffel Kakao, 3 Eßlöffel Wasser, etwas abgeriebene Apfelsinenschale. Der Teig wird wie der übrige Hörnchenteig zubereitet, nach dem Backen zu Tüten gerollt und mit Sahne gefüllt.

© Ernst Neumärker GmbH & Co. KG 2019
Alle Rechte vorbehalten.

Die Marke Neumärker® sowie das Logo sind Eigentum
der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG. Alle Abbildungen
und Fotos sind Eigentum der Ernst Neumärker
GmbH & Co. KG oder Dritten.

Ernst Neumärker GmbH & Co. KG - Lohstr. 13 - 58675 Hemer
www.neumaerker.de



