



Betty Bossi

GEFÜLLTE WAFFELN

Süsse Waffeln

🕒 10 Min. + 20 Min. backen 🌱 vegetarisch

Ergibt 2 Waffeln

100 g **Butter**
120 g **Mehl**
1½ TL **Backpulver**
75 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
½ **Vanillestängel**
1 **Bio-Zitrone**

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, daruntermischen. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

1 **frisches Ei**
½ dl **Wasser**

Ei mit dem Wasser und der Butter verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist.

Bratbutter
zum Backen
Puderzucker
zum Bestäuben

Waffeleisen vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier darauf verteilen. Die Hälfte des Teiges im Waffeleisen verteilen, Deckel schließen, ca. 10 Min. backen. Waffel herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, restlichen Teig gleich backen. Waffeln mit wenig Puderzucker bestäuben.

Tipps

- Die Waffeln schmecken frisch und lauwarm am besten.
- Die Waffeln nach Belieben füllen (z. B. Beeren, Schokoladewürfeli, siehe S. 12).

Dazu passen: Beeren, Kompott, Honig, Ahornsirup.

Portion (¼): 420 kcal, F 26 g, Kh 42 g, E 6 g



Zimtwauffeln mit Äpfeln

🕒 10 Min. + 20 Min. backen 🌱 **vegetarisch**

Ergibt 2 Wauffeln

100 g Butter	Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Sultaninen darunter-mischen. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazu-reiben, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
100 g Mehl	
1½ TL Backpulver	
75 g Zucker	
½ TL Zimt	
1 Prise Salz	
20 g dunkle Sultaninen	
1 Bio-Zitrone	
1 frisches Ei	Ei mit dem Wasser und der Butter verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist.
½ dl Wasser	
1 kleiner Apfel (ca. 100 g)	Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, quer in feine Scheiben schneiden. Zitronensaft daruntermischen.
1 TL Zitronensaft	
Bratbutter zum Backen Puderzucker zum Bestäuben	Waffeleisen vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haus-haltpapier darauf verteilen. ¼ des Teiges im Waffel-eisen verteilen. Die Hälfte der Apfelscheiben gleich-mässig in der Mitte verteilen. ¼ des Teiges dar-auf verteilen, Deckel schliessen, ca. 10 Min. backen. Waffel herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Restlichen Teig und Äpfel gleich backen. Waffeln mit wenig Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Wauffeln schmecken frisch und lauwarm am besten.

Dazu passt: flaumig geschlagener Rahm.

Portion (½): 448 kcal, F 26 g, Kh 49 g, E 5 g



Mandelwaffeln mit Erdbeeren

🕒 10 Min. + 20 Min. backen 🌱 vegetarisch

Ergibt 2 Waffeln

100 g Butter	Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Backpulver, Zucker, Mandeln und Salz in einer Schüssel mischen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
100 g Mehl	
1½ TL Backpulver	
75 g Zucker	
30 g gemahlene geschälte Mandeln	
1 Prise Salz	
½ Vanillestängel	
1 frisches Ei	Ei mit dem Wasser und der Butter verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist.
½ dl Wasser	
100 g Erdbeeren	Erdbeeren in Scheiben schneiden.
Bratbutter zum Backen Puderzucker zum Bestäuben	Waffeleisen vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier darauf verteilen. ¼ des Teiges im Waffeleisen verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren gleichmässig in der Mitte verteilen. ¼ des Teiges darauf verteilen, Deckel schliessen, ca. 10 Min. backen. Waffel herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Restlichen Teig und Erdbeeren gleich backen. Waffeln mit wenig Puderzucker bestäuben.

Tipps

- Die Waffeln schmecken frisch und lauwarm am besten.
- Statt Erdbeeren Himbeeren verwenden (Titelbild).

Portion (¼): 450 kcal, F 30 g, Kh 39 g, E 7 g



Pikante Waffeln

🕒 10 Min. + 20 Min. backen 🌱 vegetarisch

Ergibt 2 Waffeln

100 g Butter	Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
150 g Mehl	
1½ TL Backpulver	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
1 frisches Ei	Ei mit der Milch und der Butter verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Petersilie fein schneiden, darunterrühren.
1½ dl Milch	
3 Zweiglein glattblättrige Petersilie	
Bratbutter zum Backen	Waffeleisen vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier darauf verteilen. Die Hälfte des Teiges im Waffeleisen verteilen, Deckel schließen, ca. 10 Min. backen. Waffel herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, restlichen Teig gleich backen.

Tipps

- Die Waffeln schmecken frisch und lauwarm am besten.
- Die Waffeln nach Belieben füllen (z. B. Schinkenwürfel, Maiskörner, Oliven, siehe S. 12).

Dazu passt: Salat, Kräuterquark.

Portion (¼): 391kcal, F 27 g, Kh 29 g, E 8 g



Käsewaffeln mit Bündnerfleisch

🕒 10 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 2 Waffeln

100 g Butter	Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
150 g Mehl	
1½ TL Backpulver	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
1 frisches Ei	Ei mit der Milch und der Butter verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Schnittlauch fein schneiden, darunterrühren.
1½ dl Milch	
½ Bund Schnittlauch	
40 g Gruyère in Scheiben	Käsescheiben halbieren, Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden.
40 g Bündnerfleisch in Tranchen	
Bratbutter zum Backen	Waffeleisen vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier darauf verteilen. ¼ des Teiges im Waffeleisen verteilen. Die Hälfte Käse und Bündnerfleisch gleichmässig in der Mitte verteilen. ¼ des Teiges darauf verteilen, Deckel schliessen, ca. 10 Min. backen. Waffel herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Restlichen Teig und Zutaten gleich backen.

Tipp: Die Waffeln schmecken frisch und lauwarm am besten.

Dazu passt: Kresse, Salat.

Portion (¼): 454 kcal, F 31 g, Kh 29 g, E 15 g





Gautrier pour
gaufres fourrées

Waffeleisen für gefüllte Waffeln



Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft,
Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

*Veuillez consulter le mode d'emploi livré avec le gaufrier
pour gaufres fourrées pour des informations détaillées sur son utilisation.*



Für ausführliche Informationen zum Gebrauch des
Waffeleisens für gefüllte Waffeln bitte die beigelegte
Gebrauchsanweisung beachten.