

Betty Bossi



Backform, Waffeln, Silikon – 12er-Set
Moules à gaufres, silicone – jeu de 12
Baking mold, waffles, silicone – set of 12
Stampo, waffel, silicone – set da 12
Molde de gofres, silicona – Set de 12 unidades

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products
& discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos
y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali
e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org

Swiss
Design

PRC



BPA
free

Nr. 32032
Oktober 2022

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

Grüezi

12 auf einen Streich! Mit uns Backformen gelingen 12 luftige Waffeln in Herz- und Kreisform ohne Waffeleisen, ganz einfach im Backofen. Wir sind aus hochwertigem Platin-Silikon, BPA-frei und lassen uns leicht von Hand reinigen.

Anwendung

1. Backformen mit wenig flüssiger Butter bestreichen
2. Masse einfüllen
3. Backen

Süsse Waffeln

100 g	Butter	Ofen auf 220° C vorheizen.
200 g	Mehl	Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen lassen.
1 ½ TL	Backpulver	
80 g	Zucker	
1 Päckli	Vanillezucker	Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
¼ TL	Salz	
2	frische Eier	Eier verklopfen und mit dem Rahm dazugießen, mit dem Schwingbesen gut verrühren.
2,5 dl	Rahm	
1 EL	Puderzucker zum Bestäuben	Waffelformen mit wenig flüssiger Butter bestreichen, restliche Butter zur Masse giessen, gut verrühren. Masse in die Formen verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Waffeln sorgfältig auf ein Gitter stürzen, mit Puderzucker bestäuben.

pro Stück: 243 kcal, F 16 g, Kh 21, E 3.7 g

Tipp: Statt Butter, Zucker und Rahm, 2 reife Bananen püriert verwenden.

Dazu passen: Früchte Beeren, Glace, Schlagrahm.

Reinigung

Nicht spülmaschineneignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Bonjour

Douze d'un coup! Grâce à nous, les moules, il est possible de faire douze gaufres aériennes en forme de cœur et de cercle, sans gaufrier, tout simplement au four. Nous sommes en silicone platine de grande qualité, faciles à nettoyer à la main et sans BPA.

Utilisation

1. Enduire les moules d'un peu de beurre fondu.
2. Remplir de l'appareil.
3. Cuire

Gaufres sucrées

100 g	de beurre	Préchauffer le four à 220°C.
200 g	de farine	Faire fondre le beurre dans une petite casserole et le laisser refroidir un peu.
1 ½ c.c.	de levure chimique	
80 g	de sucre	Mélanger la farine, la levure chimique, le sucre et le sel dans un bol.
1 sachet	de sucre vanillé	
¼ c.c.	de sel	
2	œufs frais	Battre les œufs et y ajouter la crème, bien mélanger à l'aide d'un fouet.
2,5 dl	de crème	
1 c.s.	de sucre glace pour saupoudrer	Enduire les moules à gaufres d'un peu de beurre fondu, ajouter le beurre restant à l'appareil et bien mélanger. Répartir l'appareil dans les moules.

Cuisson: env. 15 min. au milieu du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu, démouler délicatement les gaufres sur une grille et les saupoudrer de sucre glace.

pièce: 243 kcal, lip 16 g, glu 21g, pro 3.7 g

Conseil: il est possible de remplacer le sucre glace par du miel liquide ou deux bananes mûres réduites en purée.

En accompagnement: fruits, baies, glace, crème chantilly.

Nettoyage

Ne passe pas au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.