

Waffeleisen mit Trichter



Grüezi

Mit mir zauberst du leckere, knusprige Waffeln. Mit meiner Hilfe sind sie schnell und einfach zubereitet. Dank meiner Antihafbeschichtung bleibt auch gar nichts kleben. Und sauber bin ich auch im Nu.

Vanillewaffeln

🕒 10 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 4 Stück

	Waffeleisen aufheizen (siehe Hinweis).
180 g Mehl 150 g Zucker 3 TL Backpulver 1 Prise Salz	Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
200 g Butter 3 Eier 1 dl Mineralwasser mit Kohlensäure 1 Bio-Zitrone 1 Vanillestängel	Butter in einer Pfanne schmelzen, abkühlen. Butter, Eier und Wasser verrühren. Von der Zitrone Schale abreiben, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben, Teig glatt rühren.

Backen: ¼ des Teigs im Waffeleisen ca. 5 Min. backen (siehe Hinweis). Restliche Waffeln gleich backen.

Stück: 735 kcal, F 46 g, Kh 69 g, E 10 g

Schokoladewaffeln

🕒 10 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 4 Stück

	Waffeleisen aufheizen (siehe Hinweis).
150 g Mehl 150 g Zucker 30 g Kakaopulver 3 TL Backpulver 1 Prise Salz	Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
200 g Butter 3 Eier 1 dl Mineralwasser mit Kohlensäure	Butter in einer Pfanne schmelzen, abkühlen. Butter, Eier und Wasser verrühren, begeben, Teig glatt rühren.

Backen: ¼ des Teigs im Waffeleisen ca. 5 Min. backen (siehe Anwendung). Restliche Waffeln gleich zubereiten.

Stück: 740 kcal, F 47 g, Kh 65 g, E 11 g

TIPP

Wenn das Waffeleisen nicht gleichmässig gefüllt ist, d.h. sich der Teig nicht gleichmässig über die gesamte Backplatte verteilt hat, ist der Teig zu dick. In diesem Fall den Teig mit etwas Flüssigkeit, Milch oder Wasser verdünnen.

HINWEIS

Für ausführliche Informationen beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.

REINIGUNG

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