

Betty Bossi



**Ersetzt
beigelegtes
Rezeptblatt**

Waffeleisen Herz

Grüezi

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

Vanillewaffeln

☺ Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Ergibt 4 Waffeln à je 5 Herzen

	Waffeleisen auf Stufe 4 aufheizen.
150 g Mehl 120 g Zucker 2 TL Backpulver 1 Prise Salz	Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
150 g Butter 2 Eier 1 dl Mineralwasser mit Kohlensäure 1 Bio-Zitrone 1 Vanillestängel	Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter, Eier und Wasser verrühren. Von der Zitrone Schale abreiben, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, alles beigegeben, Teig glatt rühren.

Backen: ¼ des Teigs in das Waffeleisen geben, ca. 4 Min. backen. Restliche Waffeln gleich backen.

1 Waffel à 5 Herzen: 569 kcal, F 34 g, Kh 57 g, E 8 g

Dazu passt:

Beeren, Ahornsirup, Schokoladesauce...

Schokoladewaffeln

☺ Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Ergibt 4 Waffeln à je 5 Herzen

	Waffeleisen auf Stufe 4 aufheizen.
130 g Mehl 20 g Kakaopulver 120 g Zucker 2 TL Backpulver 1 Prise Salz	Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
150 g Butter 2 Eier 1 dl Mineralwasser mit Kohlensäure	Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter, Eier und Wasser verrühren, beigegeben, Teig glatt rühren.

Backen: ¼ des Teigs in das Waffeleisen geben, ca. 4 Min. backen. Restliche Waffeln gleich backen.

1 Waffel à 5 Herzen: 571 kcal, F 35 g, Kh 55 g, E 8,6 g

Reinigung

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

Hinweis

Waffeln mit einem Gummischaber oder einer flachen Holzkelle herausheben.

Für ausführliche Informationen bitte die dem Waffeleisen beigelegte Gebrauchsanweisung beachten.