

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.

Schokoladewaffeln

🕒 10 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 4 Stück

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

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

Vanillewaffeln

🕒 10 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 4 Stück

	Waffeleisen aufheizen (siehe Hinweis).
180 g Mehl	Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
150 g Zucker	
3 TL Backpulver	
1 Prise Salz	
200 g Butter	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.
3 Eier	
1 dl Mineralwasser mit Kohlen-säure	
1 Bio-Zitrone	
1 Vanillestängel	

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

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.

Gaufrier avec entonnoir



Bonjour

Avec moi, tu vas confectionner des gaufres savoureuses et croustillantes. Je vais t'aider à les faire vite et facilement. Grâce à mon revêtement antiadhésif, rien n'attache. Et je suis propre en un clin d'œil.

Gaufres à la vanille

🕒 10 min + 20 min de cuisson

Pour 4 pièces

	Faire préchauffer le gaufrier (voir Remarque).
180 g de farine 150 g de sucre 3 c. c. de poudre à lever 1 pincée de sel	Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.
200 g de beurre 3 œufs 1 dl d'eau minérale gazeuse 1 citron bio 1 gousse de vanille	Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir. Mélanger beurre, œufs et eau. Râper le zeste de citron, fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, ajouter, lisser la pâte.
	Cuisson: verser $\frac{1}{4}$ de la pâte dans le gaufrier, faire cuire env. 5 min (voir Remarque). Procéder de même pour les autres gaufres.

Pièce: 735 kcal, lip 46g, glu 69g, pro 10g

Gaufres au chocolat

🕒 10 min + 20 min de cuisson

Pour 4 pièces

	Faire préchauffer le gaufrier (voir Remarque).
150 g de farine 150 g de sucre 30 g de cacao en poudre 3 c. c. de poudre lever 1 pincée de sel	Mélanger dans un grand bol farine, sucre, cacao en poudre, poudre à lever et sel.
200 g de beurre 3 œufs 1 dl d'eau minérale gazeuse	Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir. Mélanger beurre, œufs et eau, ajouter, lisser la pâte.
	Cuisson: verser $\frac{1}{4}$ de la pâte dans le gaufrier, faire cuire env. 5 min (voir Mode d'emploi). Procéder de même pour les autres gaufres.

Pièce: 740 kcal, lip 47g, glu 65g, pro 11g

SUGGESTION

si le gaufrier ne se remplit pas uniformément, c'est-à-dire si la pâte ne se répartit pas uniformément sur toute la plaque de cuisson, c'est qu'elle est trop épaisse. Dans ce cas, diluer la pâte avec un peu de liquide, de lait ou d'eau.

REMARQUE

pour des informations plus détaillées, reportez-vous au mode d'emploi joint au gaufrier.

NETTOYAGE

lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni ouate d'acier.