

Konfettikuchen-Waffel

Ergibt 4 Waffeln

1 Schachtel mit hellem Kuchenteig, der gemäß den Anweisungen in der Verpackung zuzubereiten ist

1 Tasse bunte Zuckerstreusel

450 ml Vanille-Kuchenglasur

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Kuchenteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Ein Viertel der Streusel mittig über dem Teig verteilen. Mit etwas Kuchenteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffel 8-10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen. Den Backvorgang für insgesamt vier Waffeln wiederholen. Die Waffeln vor Hinzugabe der Glasur abkühlen lassen.

Schokoladen-Himbeerkuchen-Waffel

Ergibt 4 Waffeln

1 Schachtel Schokoladenkuchenteig, der entsprechend der Verpackungsanweisungen zuzubereiten ist

2 Tassen Himbeeren

1 Tasse zartbittere Schokoladenstückchen

450 ml Vanille-Kuchenglasur

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Kuchenteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Ein Viertel der Himbeeren und der Schokoladenstückchen mittig auf der Teigschicht verteilen. Mit dem etwas Kuchenteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 8-10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen und die Waffel vorsichtig herausnehmen. Den Backvorgang für insgesamt vier Waffeln wiederholen. Die Waffeln vor Hinzugabe der Glasur abkühlen lassen.

