

Omelett-Waffel

Ergibt 1 Waffel

1 großes Ei
1 EL geriebener Cheddar
Salz zum Abschmecken
1 EL gewürfelte rote Paprikaschote
1 EL gewürfelter Schinken
Waffelteig für eine gefüllte Waffel

1. Die Eier, den Cheddar, Salz, Schinken und rote Paprika in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In einer Pfanne auf dem Herd ein kleines Omelett aus der Eiemischung braten.
3. Das Gerät an den Strom anschließen und vorheizen.
4. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Das Omelett mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig abdecken.
5. Gerät schließen und wenden. Die Waffel 7-8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in vier Teile schneiden.

Corndog-Waffel

Ergibt 1 Waffel

Waffelteig für eine Waffel
1 Hotdog-Würstchen, in Scheiben geschnitten
¼ Tasse geriebener Cheddar

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Würstchen-Scheiben und den Cheddar mittig auf den Teig legen. Mit dem restlich Waffelteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffel 7-8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in vier Teile schneiden.

Waffel mit Mac & Cheese

Ergibt 2 Waffeln

1 Teigrolle mit ca. 200 g Croissantteig (oder Blätterteig)
1 ¼ Tassen fertige Mac & Cheese
4 Scheiben Käse

1. Die Teigrolle ausrollen und vier Quadrate schneiden. Das Gerät öffnen und ein Teigquadrat hineinlegen. Die Hälfte der Mac & Cheese und 2 Scheiben Käse auf das Teigquadrat legen. Mit einem weiteren Teigquadrat bedecken. Überschüssigen Teig so falten, dass er in das Gerät passt.
2. Gerät schließen und wenden. Das Gerät an den Strom anschließen. Die Waffel 8-10 Minuten goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
3. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, und vierteln, bevor Sie sie servieren.

