

## Affenbrot-Waffel

Ergibt 2 Waffeln

1 Zimtschnecken-Teigrolle 350 g, geviertelt  
3 EL Rosinen  
3 EL Pecannüsse  
¼ Tasse Apfelwürfel  
Glasure für Zimtschnecken

1. Etwas mehr als ein Viertel des Zimtschnecken-Teigs in das Gerät einlegen.
2. In einer Schüssel Rosinen, Pecannüsse und Apfelstückchen vermengen. Die Hälfte der Mischung auf den Teig im Gerät geben. Mit einem Teigviertel bedecken.
3. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Die Mischung 4 Minuten backen, dann das Gerät mithilfe des Griffs wenden. Für weitere 8 Min. weiterbacken. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und 8-10 Min. abkühlen lassen.
5. Die Waffel in zwei Hälften schneiden und die Glasur vor dem Servieren darüber geben. Wiederholen Sie den Backvorgang für eine zweite Waffel.

## Waffel mit geriebener Kartoffel

Ergibt 1 Waffel

2 Tassen grob geraspelte Kartoffeln  
¼ Tasse geriebener Cheddar  
3 Scheiben Speck, halbiert  
½ Tasse saure Sahne, zum Servieren  
½ Tasse Salsa, zum Servieren

1. Gerät öffnen und den Boden bis etwas über der Hälfte mit den geraspelten Kartoffeln ausfüllen. Den Cheddar mittig und gleichmäßig über den geraspelten Kartoffeln verteilen. Speck dazugeben und gleichmäßig verteilen. Die Füllung mit den restlichen Kartoffelraspeln gleichmäßig abdecken.
2. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. Circa 10 Min. backen und Gerät mithilfe des Griffes wenden. Für eine krosse Waffel weitere 10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
3. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, in vier Teile schneiden und mit saurer Sahne und Salsa servieren.

