

Eier-Sandwich-Waffel

Ergibt 1 Waffel

∅ 13 cm

1 großes Ei
Salz zum Abschmecken
Gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
Waffelteig für eine gefüllte Waffel
2 Scheiben Käse
2 Scheiben Schinken

1. Die Eier, den Cheddar, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem Teig schlagen.
2. In einer Pfanne auf dem Herd ein kleines Omelett 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, den Käse und Schinken mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig bedecken.
5. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7-8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in vier Teile schneiden.

Eier-Sandwich-Waffel

Ergibt 1 Waffel

∅ 18 cm

2 Eier
Salz zum Abschmecken
Gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
Waffelteig für eine gefüllte Waffel
3 Scheiben Käse
4 Scheiben Schinken

1. Die Eier, den Cheddar, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem Teig schlagen.
2. In einer Pfanne auf dem Herd ein größeres Omelett 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, den Käse und Schinken mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig bedecken.
5. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7-8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in vier Teile schneiden.



Backteige

∅ 13 cm

Waffel-Grundteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

2 ½ Tassen Universalmehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Maisstärke
2 EL Zucker
2 Eier
2 Tassen Milch
½ Tasse zerlassene Butter
2 TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver, Maisstärke und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel Eier, Milch, Butter sowie Vanilleextrakt geben und vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Glutenfreier Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

2 Tassen glutenfreies Universalmehl
1 TL Salz
1 ½ gestrichene EL Backpulver
2 EL Zucker
2 Eier
1 ⅔ Tassen Buttermilch
¼ Tasse zerlassene Butter
1 ½ TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel die Eier, Buttermilch, Butter sowie Vanilleextrakt geben und vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Mais-Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

1 ¼ Tassen Mehl
1 ¼ Tassen Maismehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Zucker
2 Eier
1 ½ Tassen Milch
⅓ Tasse zerlassene Butter

1. Mehl, Maismehl, Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel Eier, Milch, Butter geben und vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Weizenvollkorn-Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

1 ¼ Tassen Mehl
1 ¼ Tassen Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Maisstärke
2 EL brauner Zucker
2 Eier
2 Tassen Milch
⅓ Tasse zerlassene Butter
2 TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver, Maisstärke und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Die Buttermilch, Eier, die zerlassene Butter und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Backteige

∅ 18 cm

Waffel-Grundteig

Ergibt ca. 6 Tassen (4 gefüllte Waffeln)

2 ½ Tassen Universalmehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Maisstärke
2 EL Zucker
2 Eier
2 Tassen Milch
½ Tasse zerlassene Butter
2 TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver, Maisstärke und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel Eier, Milch, Butter sowie Vanilleextrakt geben und vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Glutenfreier Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (4 gefüllte Waffeln)

2 Tassen glutenfreies Universalmehl
1 TL Salz
1 ½ gestrichene EL Backpulver
2 EL Zucker
2 Eier
1 ⅔ Tassen Buttermilch
¼ Tasse zerlassene Butter
1 ½ TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel die Eier, Buttermilch, Butter sowie Vanilleextrakt geben und vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Mais-Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (4 gefüllte Waffeln)

1 ¼ Tassen Mehl
1 ¼ Tassen Maismehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Zucker
2 Eier
1 ½ Tassen Milch
⅓ Tasse zerlassene Butter

1. Mehl, Maismehl, Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel Eier, Milch, Butter geben und vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Weizenvollkorn-Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (4 gefüllte Waffeln)

1 ¼ Tassen Mehl
1 ¼ Tassen Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Maisstärke
2 EL brauner Zucker
2 Eier
2 Tassen Milch
⅓ Tasse zerlassene Butter
2 TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver, Maisstärke und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Die Buttermilch, Eier, die zerlassene Butter und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel vermengen.
3. Die trockenem mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.