

Waffel mit Hähnchenpastete

Ergibt 2 Waffeln

Ø 13 cm

- 1 Tasse Wasser
- 1 kleine Kartoffel, gewürfelt
- ½ Tasse Hühnercremesuppe
- ½ Tasse Hähnchenfleisch, gewürfelt und gekocht
- ½ Tasse tiefgekühlte Erbsen und Karotten
- 1 Teigrolle Croissantteig (oder Blätterteig)

1. In einem kleinen Topf das Wasser und die gewürfelte Kartoffel zum Kochen bringen und 5 Min. kochen lassen.
2. Überschüssiges Wasser abgießen und die Kartoffel im Topf belassen. Jetzt die Suppe, das Hähnchenfleisch, die Erbsen und Karotten hinzugeben. Alles zusammen erhitzen. Nun zirka 10 min abkühlen lassen.
3. Die Teigrolle ausrollen und den Teig in vier gleiche Teile schneiden. Ein Viertel im Gerät auslegen. Die Pastetenfüllung über den Teig geben. Mit einem Teigviertel abdecken. Überschüssigen Teig so falten, dass er in das Gerät passt.
4. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. 10-14 min goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
5. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und servieren. Den Backvorgang für eine zweite Hähnchenpastete wiederholen.

Waffel mit Hähnchenpastete

Ergibt 1 Waffel

Ø 18 cm

- 1 Tasse Wasser
- 1 kleine Kartoffel, gewürfelt
- ½ Tasse Hühnercremesuppe
- ½ Tasse Hähnchenfleisch, gewürfelt und gekocht
- ½ Tasse tiefgekühlte Erbsen und Karotten
- 1 Teigrolle Croissantteig (oder Blätterteig)

1. In einem kleinen Topf das Wasser und die gewürfelte Kartoffel zum Kochen bringen und 5 Min. kochen lassen.
2. Überschüssiges Wasser abgießen und die Kartoffel im Topf belassen. Jetzt die Suppe, das Hähnchenfleisch, die Erbsen und Karotten hinzugeben. Alles zusammen erhitzen. Nun zirka 10 Min. abkühlen lassen.
3. Die Teigrolle ausrollen und den Teig in vier gleiche Teile schneiden. Ein Viertel im Gerät auslegen. Die Pastetenfüllung über den Teig geben. Mit einem Teigviertel abdecken. Überschüssigen Teig so falten, dass er in das Gerät passt.
4. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. 10-14 Min. goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
5. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und servieren.

