

Waffel- Spass



Betty Bossi

Feine Waffeln aus dem Ofen!

Alle lieben sie, die knusprigen Waffeln! Wir haben den absoluten Waffel-Spass für Gross und Klein und verführen Sie damit zum Träumen vom himmlischen Duft frischer Waffeln.

Mit unserer platzsparenden Waffelform aus Silikon, haben wir das elektrische Waffeleisen für Sie neu erfunden. In nur 15 Minuten backen Sie 8 grosse Waffeln gleichzeitig im Ofen. Die Form überzeugt durch ihre tollen Backeigenschaften. Aussen werden die Waffeln goldbraun und wunderbar knusprig und innen herrlich luftig.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und dem geringen Aufwand unserer unwiderstehlichen, gelingsicheren Rezept-Kreationen überraschen. Wählen Sie aus je 4 süssen und pikanten Grundteigen ihren Favoriten aus. Ob zum z'Morge, z'Mittag oder z'Nacht, als Vorspeise, als Hauptgang oder zum Dessert – in unserem Rezeptbüchlein bieten wir Ihnen Varianten für jede Gelegenheit!

Betty Bossi wünscht Ihnen beim Backen der gluschtigen Waffeln viel Vergnügen!

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



2er-Set für 8 Waffeln aus hochwertigem Silikon, hitzebeständig bis 220 °C. Vor erstem Gebrauch mit wenig Spülmittel abwaschen. Nicht schnittfest, keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden. Nicht spülmaschinengeeignet. Art. Nr. 24773

Anwendung

Alle Rezepte sind für 8 Waffeln (2 Backformen) berechnet.



1. Waffelform vorbereiten/Teig einfüllen

Waffelformen nebeneinander auf ein Backblech legen.

Den zubereiteten Teig mit einem Löffel in die Waffelformen verteilen, mit dem Löffelrücken verstreichen. Waffeln ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.



2. Abkühlen/aus der Form nehmen

Waffeln in der Form etwas abkühlen, mithilfe des Spachtels aus der Form nehmen. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Waffeln 1 Tag im Voraus backen, auskühlen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Vor dem Servieren ca. 5 Min. bei 220 Grad aufbacken.

Inhalt

Grundrezepte süss/pikant	4	Vermicelle-Waffeln	10
Brownie-Waffeln	6	Waffel-Eis-Sandwich	12
Waffeln mit Zwetschgenkompott	6	Vanillewaffeln mit Beerenrahm	12
Belgische Waffeln mit Erdbeersauce	6	Schwarzwälder Waffeltorte	12
Müesli-Waffeln	8	Cüpli-Party-Waffeln	14
Orangen-Tiramisu-Waffeln	8	Bruschette-Waffeln	14
Bananen-Schoko-Waffeln	8	Mediterrane Waffeln	14
Waffel-Törtchen	10	Kräuter-Waffeln mit Lachs	14
Kids-Waffeln	10	Chicken Sandwich	16
Caramel-Waffeln	10	Afterwork-Party-Waffeln	16

Grundrezepte ergibt je 8 Waffeln

Süsse Waffeln

230 g Mehl
½ EL Backpulver
¼ TL Salz
80 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
3 Eier
3 dl Vollrahm

Pro Portion (⅛): 1232 kJ (295 kcal)

Vollkornwaffeln

130 g Vollkornmehl
100 g Mehl
½ EL Backpulver
¼ TL Salz
80 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
3 Eier
3 dl Vollrahm

Pro Portion (⅛): 1219 kJ (291 kcal)

Glutenfreie Waffeln

210 g glutenfreies Mehl (z. B. Schär)
½ EL glutenfreies Backpulver (Dr. Oetker)
¼ TL Salz
80 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
3 Eier
3 dl Vollrahm

Pro Portion (⅛): 1219 kJ (291 kcal)

Leichte Waffeln

250 g Mehl
½ EL Backpulver
¼ TL Salz
80 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
3 Eier
180 g Joghurt nature
1 dl Milch

Pro Portion (⅛): 846 kJ (202 kcal)

Pikante Waffeln

230 g Mehl
½ EL Backpulver
½ TL Salz
3 Eier
3 dl Vollrahm

Pro Portion (⅛): 1044 kJ (250 kcal)

Vollkornwaffeln

130 g Vollkornmehl
100 g Mehl
½ EL Backpulver
½ TL Salz
3 Eier
3 dl Vollrahm

Pro Portion (⅛): 1031 kJ (246 kcal)

Glutenfreie Waffeln

210 g glutenfreies Mehl (z. B. Schär)
½ EL glutenfreies Backpulver (Dr. Oetker)
½ TL Salz
3 Eier
3 dl Vollrahm

Pro Portion (⅛): 1030 kJ (246 kcal)

Leichte Waffeln

250 g Mehl
½ EL Backpulver
½ TL Salz
3 Eier
180 g Joghurt nature
1 dl Milch

Pro Portion (⅛): 657 kJ (157 kcal)

Zubereiten

Alle Zutaten bis und mit Rahm/Milch in einer Schüssel gut verrühren, Teig gleichmässig in die Formen verteilen, auf ein Blech geben.

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.



Brownie-Waffeln

1 Portion süsse Waffeln S. 4 mit nur **180 g Mehl** und **25 g Kakaopulver** zubereiten. **100 g Baumnusskerne**, geröstet, grob gehackt, darunterziehen.

4 weisse Schokoladestängel (z. B. Munz Praliné Prügeli), in dünnen Scheiben

8 EL Caramelsauce (z. B. Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel 200 ml)

Waffeln quer halbieren. Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten, Schokolade darauf verteilen. Caramelsauce darüberträufeln.

Pro Portion (1/8): 2021 kJ (483 kcal)

Belgische Waffeln mit Erdbeersauce

1 Portion süsse Waffeln S. 4 mit nur **40 g Zucker** und **40 g Hagelzucker** zubereiten.

1 dl Wasser
80 g Zucker
500 g Erdbeeren, in Stücken
wenig **Puderzucker**

1. Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, sirupartig einköcheln, in einen Messbecher giessen, auskühlen. Erdbeeren begeben, pürieren.

2. Waffeln mit Puderzucker bestäuben, Sauce dazu servieren.

Pro Portion (1/8): 1488 kJ (355 kcal)

Variante mit Erdbeersorbet

Erdbeersauce in eine weite Chromstahlschüssel giessen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Waffeln mit Zwetschgenkompott

1 Portion süsse Waffeln S. 4 mit **3 Tropfen Bittermandel-Aroma** zubereiten.

2 EL Wasser
2 EL Grenadine-Sirup
2 EL Zucker
500 g Zwetschgen, in Vierteln
4 Kugeln Vanilleglace

1. Wasser bis und mit Zwetschgen in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Zwetschgen ca. 4 Min. weich köcheln.

2. Waffeln anrichten, lauwarmes Kompott darauf verteilen, Glace daraufgeben.

Pro Portion (1/8): 1586 kJ (379 kcal)

Variante mit Rhabarberkompott

Statt Zwetschgen Rhabarber, in ca. 2 cm dicken Scheiben, verwenden.



Müesli-Waffeln

1 Portion süsse Vollkornwaffeln S. 4 zubereiten.

- 1 EL Butter
- 60 g Haferflocken
- 2 EL Zucker
- 300 g griechisches Joghurt nature
- 200 g gemischte Beeren

1. Butter in einer weiten Pfanne erwärmen, Haferflocken und Zucker begeben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. hellbraun caramolisieren, herausnehmen.

2. Joghurt begeben, mischen. Waffeln anrichten, Müesli und Beeren darauf verteilen.

Pro Portion (1/8): 1660 kJ (397 kcal)

Bananen-Schoko-Waffeln

1 Portion leichte süsse Waffeln S. 4 zubereiten.

- 2 Bananen, in dünnen Scheiben
- 400 g saurer Halbrahm
- 2 EL Zucker
- 1 Beutel Schokoladesauce (ca. 125 g, z. B. Coupe Danemark)
- 4 EL Mandelblättchen, geröstet

1. Waffeln quer halbieren, die Hälfte der Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten, Bananenscheiben darauf verteilen.

2. Halbrahm und Zucker verrühren, $\frac{2}{3}$ des Rahms auf die Bananen verteilen, restliche Waffeln mit dem Muster nach oben darauf legen.

3. Waffeln mit Schokoladesauce verzieren, restlichen Halbrahm darauf verteilen, mit Mandeln verzieren.

Pro Portion (1/8): 1694 kJ (405 kcal)

Orangen-Tiramisu-Waffeln

1 Portion süsse Waffeln S. 4 mit wenig abgeriebener Schale von 1 Bio-Orange zubereiten.

- 250 g Mascarpone
- 150 g Rahmquark
- 60 g Puderzucker
- 1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale. Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen heraus schneiden.
- 1 dl starker Kaffee (z. B. Espresso), heiss
- 1 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau)
- 1 EL Zucker
- wenig Kakaopulver

1. Mascarpone bis und mit Orangenschale verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben.

2. Waffeln quer halbieren, die Hälfte der Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten. Kaffee, Likör und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Waffeln damit beträufeln.

3. Füllung darauf spritzen, Orangenfilets darauf legen. Restliche Waffeln mit dem Muster nach oben darauf legen, mit Kakaopulver bestäuben.

Pro Portion (1/8): 2169 kJ (518 kcal)



Waffel-Törtchen

1 Portion leichte süsse Waffeln S. 4 zubereiten.

- 200 g Butter, weich
- 150 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- einige Tropfen Lebensmittelfarbe
- Zuckerdekorationen
(z. B. Hagelzucker, Nonpareilles, Silberperlen, Blüemli)

Butter und Zucker verrühren, Frischkäse portionweise darunterrühren, Lebensmittelfarbe darunterrühren. Buttercreme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben. Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten, Buttercreme darauf spritzen, verzieren. Waffeln bis zum Servieren kühl stellen.

Pro Portion (1/8): 2052 kJ (491 kcal)

Caramel-Waffeln

1 Portion süsse Waffeln S. 4 zubereiten.

- 50 g Rohzucker
- 2 EL Wasser
- 3 dl Halbrahm
- 200 g Rohzucker
- 4 EL Schokoladestreusel

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Die Hälfte des Rahms dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Restlichen Rahm und Zucker begeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Pfanne von der Platte nehmen. Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten, Caramel darauf verteilen, auskühlen, mit Schokoladestreuseln verzieren.

Pro Portion (1/8): 2254 kJ (539 kcal)

Kids-Waffeln

1 Portion süsse Waffeln S. 4 zubereiten.

- 125 g Schokolade-Haselnuss-Brotaufstrich (z. B. Nutella)
- 200 g Erdbeeren, in Scheiben
- 2 1/2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- 1 EL Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- 50 g Mini Smarties

Brotaufstrich auf die glatte Seite der Waffeln streichen. Erdbeeren darauf legen. Schlagrahm, Puderzucker und Zitronenschale sorgfältig mischen, auf die Erdbeeren verteilen, mit Smarties verzieren.

Pro Portion (1/8): 2191 kJ (524 kcal)

Vermicelle-Waffeln

1 Portion leichte süsse Waffeln S. 4 zubereiten.

- 280 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
- 1 EL Kirsch
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 24 Mini-Meringues, zerbröckelt

Marroni-Püree mit dem Kirsch gut verrühren, in die Vermicelle-Presse geben. Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten, Schlagrahm darauf verteilen, Marroni-Püree auf den Rahm pressen, mit Meringues verzieren.

Pro Portion (1/8): 1574 kJ (377 kcal)



hinten: Waffel-Törtchen
vorne: Kids-Waffeln

Waffel-Eis-Sandwich

1 Portion leichte süsse Waffeln S. 4 zubereiten.

- 500 g Kokosglace (z. B. Fine Food Gelato al latte con nocce di cocco), angetaut
- 50 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 250 g dunkle Kuchenglasur, geschmolzen

1. Glace mit der Schokolade mischen, nochmals tiefkühlen, bis die Masse streichfest ist.
2. Die Hälfte der Waffeln mit der glatten Seite nach oben mit Glace bestreichen. Restliche Waffeln mit dem Muster nach oben darauflegen, leicht andrücken. Waffeln nochmals ca. 30 Min. tiefkühlen. Waffeln diagonal halbieren, Spitzen mit Kuchenglasur bestreichen.

Pro Portion (1/8): 2308 kJ (552 kcal)

Schwarzwälder Waffeltorte

1 Portion leichte süsse Waffeln S. 4 mit nur 180 g Mehl und 25 g Kakaopulver zubereiten.

- 2 1/2 dl Vollrahm
- 1 Päckli Rahmhalter
- 1 EL Puderzucker
- 1 Dose entsteinte Herzkirschen (ca. 215 g), 8 EL Saft zum Tränken und 12 Kirschen, für die Verzierung, beiseite stellen. Restliche Kirschen abtropfen.

Rahm mit Rahmhalter und Puderzucker steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Waffeln quer halbieren, die Hälfte der Waffeln mit dem Muster nach oben mit dem Kirschensaft tränken. 3/4 des Rahms darafspritzen, abgetropfte Kirschen darauf verteilen. Restliche Waffeln mit dem Muster nach oben darauf legen, mit dem restlichen Rahm und den beiseite gestellten Kirschen verzieren.

Pro Portion (1/8): 1340 kJ (320 kcal)

Vanillewaffeln mit Beerenrahm

1 Portion leichte süsse Waffeln S. 4 mit ausgekratzten Samen von 1 Vanillestängel zubereiten.

- 2 dl Vollrahm
- 200 g saurer Halbrahm
- 4 EL Puderzucker
- 200 g gemischte Beeren

1. Rahm, Halbrahm und Puderzucker zusammen steif schlagen.
2. Waffeln quer halbieren, die Hälfte der Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten. 2/3 des Rahms und der Beeren darauf verteilen. Restliche Waffeln mit dem Muster nach oben darauflegen.

3. Mit restlichem Rahm und Beeren verzieren.

Pro Portion (1/8): 1486 kJ (355 kcal)



Cüpli-Party-Waffeln

1 Portion pikante Waffeln S. 4 zubereiten.

- 200 g saurer Halbrahm
- 2 Avocados, in 32 Schnitzchen
- 50 g Wildlachsrogen
- wenig Fleur du Sel
- Kerbelblättchen zum Garnieren

Waffeln quer und längs halbieren. Waffelstücke mit dem Muster nach oben anrichten. Je 1 TL Halbrahm, Avocado und Rogen darauf verteilen, salzen, mit Kerbel garnieren.

Pro Portion (1/3): 409 kJ (98 kcal)

Kräuter-Waffeln mit Lachs

1 Portion pikante Waffeln S. 4 mit 1 EL Dill, fein geschnitten, zubereiten.

- 125 g Frischkäse (z. B. Cantadou mit Meerrettich)
- 200 g geräucherter Lachs in Tranchen
- 1 kleine Zwiebel, in feinen Ringen
- einige Kapern

Waffeln diagonal halbieren, mit der glatten Seite nach oben anrichten, mit Frischkäse bestreichen. Lachsstranchen darauflegen, mit Zwiebelringen und Kapern garnieren.

Pro Portion (1/6): 713 kJ (171 kcal)

Mediterrane Waffeln

1 Portion pikante Waffeln S. 4 zubereiten.

- 4 EL Pesto
- 8 Tranchen Rohschinken (z. B. Parmaschinken)
- 150 g Mozzarella, in Scheiben
- 8 Cherry-Tomaten, halbiert

Die Hälfte der Waffeln mit der glatten Seite nach oben anrichten, mit Pesto bestreichen. Mit Rohschinken und Mozzarella belegen, mit den restlichen Waffeln bedecken. Waffeln quer und längs halbieren, je eine Tomatenhälfte darauflegen, mit Zahnstochern fixieren.

Pro Portion (1/6): 793 kJ (189 kcal)

Bruschette-Waffeln

1 Portion pikante Vollkornwaffeln S. 4 zubereiten.

- 4 Tomaten, in Würfeln
- 1/2 Bund Basilikum, fein geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- einige Tropfen Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1/2 TL Salz, wenig Pfeffer

Tomaten bis und mit Pfeffer mischen. Waffeln quer halbieren, mit dem Muster nach oben anrichten, Tomaten darauf verteilen.

Pro Portion (1/6): 573 kJ (137 kcal)



links: Mediterrane Waffeln
Mitte: Bruschette-Waffeln
rechts: Cüpli-Party-Waffeln

Chicken Sandwich

1 Portion pikante Waffeln S. 4 mit 1 EL Sesam zubereiten.

- 4 Kopfsalat-Blätter
- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Curry
- 4 Scheiben Ananas, halbiert
- 175 g Gurke, in dünnen Scheiben
- 1 gewürztes gebratenes Pouletbrüstchen, in dünnen Scheiben
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer

1. Die Hälfte der Waffeln mit dem Muster nach oben anrichten, Salat darauflegen.
2. Mayonnaise und Curry verrühren, darauf verteilen. Ananas, Gurke und Poulet darauf verteilen, würzen, mit den restlichen Waffeln bedecken.

Pro Portion (¼): 2833 kJ (677 kcal)

Afterwork-Party-Waffeln

1 Portion pikante Vollkornwaffeln S. 4 zubereiten.

- 4 EL Mayonnaise
- 2 TL Senf
- 24 Tranchen Fleischkäse
- 8 Essiggurken, je längs gedrittelt
- wenig Kresse
- 4 gekochte Eier, je in 6 Scheiben
- Salz und Pfeffer

Mayonnaise und Senf verrühren, auf die glatte Seite der Waffeln streichen. Fleischkäse zu Rollen formen, auf die Waffeln legen. Essiggurken, Kresse und Eierscheiben darauf verteilen, würzen.

Pro Portion (¼): 1944 kJ (465 kcal)

