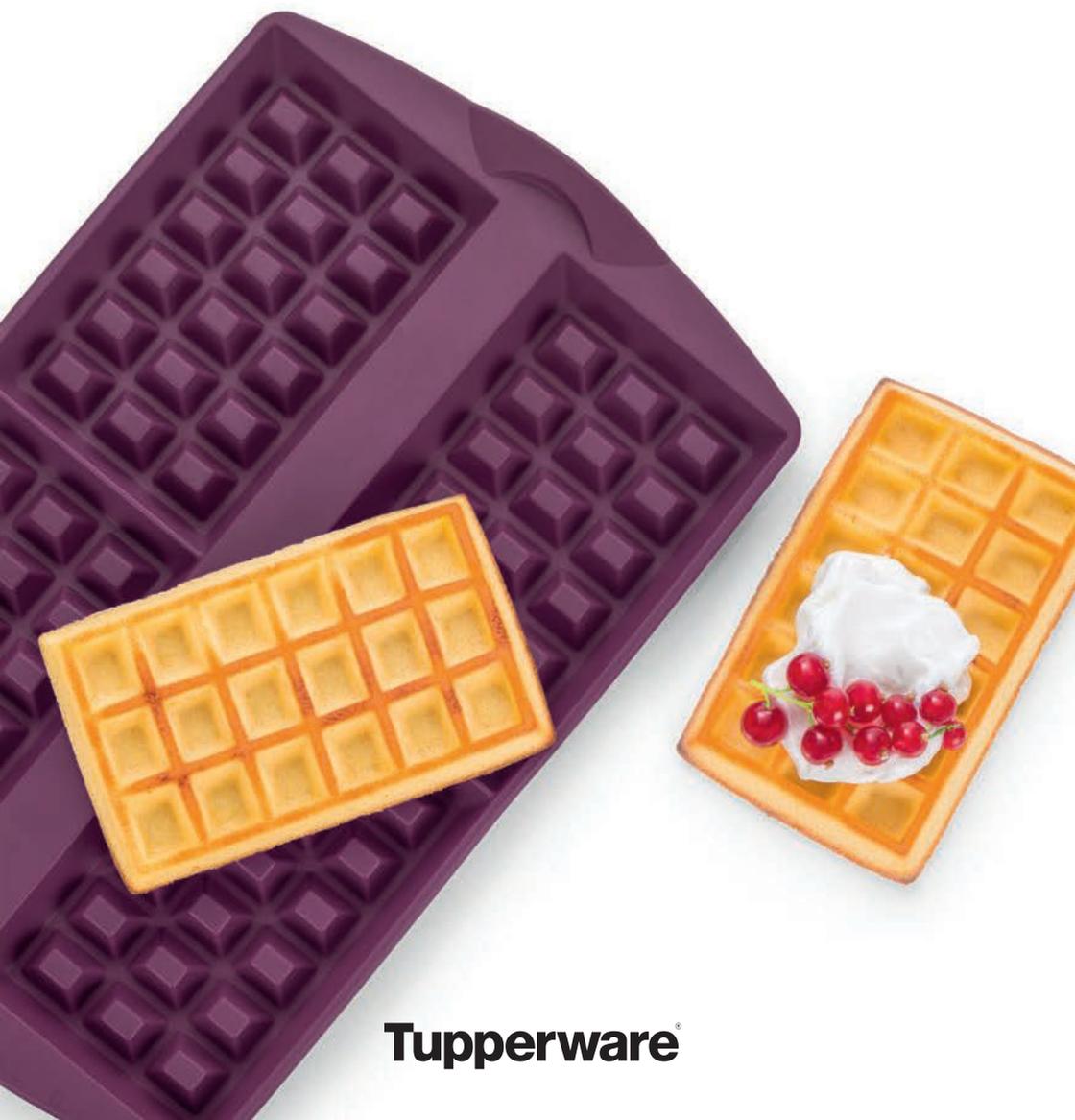


Silikonform Waffeln

Für süße und herz-
hafte Köstlichkeiten



Tupperware®

Silikonform Waffeln

Einfache Zubereitung, saubere Küche und mehrere Waffeln auf einmal – das alles spricht für das Waffelbacken im Ofen. Egal, ob süße oder herzhaftere Varianten, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

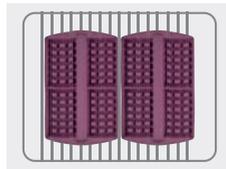


Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

- 1** 4 Vertiefungen in klassischer Waffeloptik
- 2** Seitlich erhöhte Griffe für bequemes Greifen
- 3** Für gleichmäßige kleinere Stücke (z. B. für Fingerfood) die gebackenen Waffeln halbieren oder dritteln

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

- Backofen • Kühlschrank
- Mikrowelle • Gefriergerät



Zwei Formen passen nebeneinander auf alle herkömmlichen Backröste. So können 8 große Waffeln auf einmal gebacken werden.



Zum Portionieren von dünnflüssigen Teigen ist der Griffbereit Kleine Schöpflöffel ideal. Zwei Kellen Teig reichen für eine Vertiefung.

Tipps & Pflege

- Silikon ist von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig.
- Vergewissere dich immer, dass die maximale Temperatur von +220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Sei bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- Stelle die Silikonform immer in den vollständig vorgeheizten Backofen und achte dabei auf einen Abstand von mind. 5 cm zwischen Form und Backofenwänden, -decke sowie -boden.
- Die Silikonformen haben außergewöhnlich gute Antihafteigenschaften. Die Formen müssen meist nicht eingefettet werden. Lediglich beim Verarbeiten fettarmer Zutaten, wie für Biskuitteig oder Geleespeisen, leicht fetten.
- WICHTIG: Silikonformen vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann kalt abspülen und abtrocknen.
- Keine Back- oder Bratsprays benutzen.
- Immer Ofenhandschuhe verwenden, wenn die Silikonform aus Mikrowelle oder Backofen genommen wird.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.
- Für eine einfache Handhabung Silikonform vor dem Befüllen auf ein Backblech oder Tablett stellen.



Buttermilch-Waffeln

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten
Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

100 g weiche Butter
90 g Puderzucker
1–2 EL Vanillezucker
3 Eier
190 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Puddingpulver (Vanille)
225 ml Buttermilch
Schale von ½ unbehandelten Zitrone

1. Butter mit Puder- und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen und unter den Teig heben. Am Schluss die Buttermilch langsam während des Rührens dazu gießen und die Zitronenschale einrühren.
2. Zwei Silikonformen Waffeln nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Waffeln vor dem Stürzen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Tipp Die Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und Schokoladensauce dazu reichen. Alternativ schmecken die Waffeln auch mit frischen Beeren oder Roter Grütze sehr gut.



Herzhafte Waffeln

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: ca. 16 Minuten
Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Teig	Für den Dip
3 Eier	150 g saure Sahne
100 g flüssige Butter	50 g Crème fraîche
2 EL geriebener Parmesan	1 Frühlingszwiebel
Salz, weißer Pfeffer	50 g Paprika-Salami
225 ml Milch	Salz, Pfeffer,
150 ml Mineralwasser	Paprikapulver
240 g Mehl	
2 TL Backpulver	

1. Eier verquirlen, abgekühlte Butter, Parmesan und Gewürze unter Rühren zugeben. Flüssigkeiten zugießen, Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. Zwei Silikonformen Waffeln nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 16 Minuten backen. Die Waffeln vor dem Stürzen ca. 3 Minuten stehen lassen.
3. Saure Sahne und Crème fraîche verrühren, fein zerkleinerte Frühlingszwiebel und Wurst unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und zu den lauwarmen Waffeln servieren.

Tipp Die Waffeln bei 220 °C Ober-/Unterhitze 12 Minuten backen. Aus der Form stürzen und umgedreht weitere 3 Minuten backen. Dadurch erhalten die Waffeln eine knusprige Oberfläche.



Feine Nusswaffeln

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten
Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

2 Eier, 1 Prise Salz
60 g weiche Butter
40 g Nussnougatcreme
80 g Puderzucker
80 g gemahlene Haselnüsse
20 g Speisestärke, 1 TL Backpulver
125 ml Milch

1. Eier trennen. Eiweiß anschlagen, Salz zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.
2. Eigelb, Butter, Nussnougatcreme und Puderzucker cremig rühren. Haselnüsse, Stärke und Backpulver zugeben und alles kurz verrühren. Dabei die Milch zugeßen. Zum Schluss den Eischnee unterziehen.
3. Zwei Silikonformen Waffeln nebeneinander auf den Backrost stellen, den Teig in die Vertiefungen füllen und dann im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Waffeln vor dem Stürzen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Tipp Nach Belieben mit geschlagener Sahne servieren.



Geeiste Erdbeer-Bananenwaffeln

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Gefrierzeit: ca. 4 Stunden

Zutaten für 4 Stück (1 Form)

250 g Erdbeeren
1 kleine Banane
50 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
Saft von ½ unbehandelten Zitrone
50 g Vanillejoghurt
200 g Schlagsahne zum Verzieren

1. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und den Blütenansatz entfernen. Die geschälte Banane mit den Erdbeeren in den SuperSonic Extra mit Schneideinsatz geben und alles zerkleinern. Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Joghurt zugeben und pürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Silikonform Waffeln in den Eis-Kristall 2,25 l stellen und das Fruchtpüree auf die vier Vertiefungen verteilen. Glatt streichen und dann für ca. 4 Stunden ins Gefriergerät stellen. Die „Eiswaffeln“ aus der Form stürzen und jeweils auf einen Teller setzen.
3. Für die Dekoration die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Jede zweite Vertiefung der Waffeln mit einem Sahnetupfer verzieren.