



Easyplus Waffeln



# WAFFELN

~Überraschend vielfältig~



Tupperware®



# IMMER WIEDER ANDERS



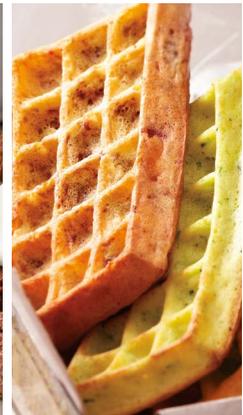
Einfache Zubereitung, saubere Küche und mehrere Waffeln auf einmal – das alles spricht für das Waffelbacken im Ofen. Egal, ob süße oder herzhaftere Varianten, ob warme oder kalte Kostlichkeiten, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Darüber hinaus können Sie in dieser Silikonform z. B. auch erfrischende Eis-Desserts zubereiten.

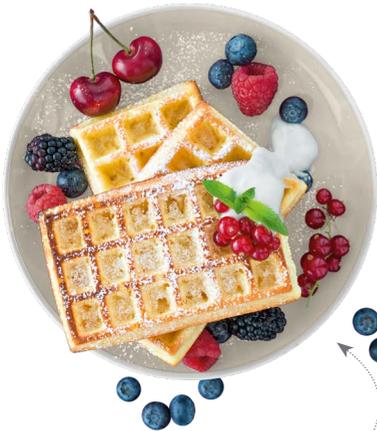


- 4 Easyplus Waffeln
- 5 Handhabung und Tipps

## Rezepte

- 6 Grundrezept: Süße Waffeln
- 8 Herzhaftere Waffel-Varianten
- 11 Knusprige Schoko-Waffeln
- 12 Pizza-Waffeln
- 14 Waffeln à la Birne Helene
- 16 Waffel-Sandwich
- 18 Überbackene Baiser-Waffeln
- 21 Gemüse-Waffeln
- 22 Karamellisierte Apfel-Waffeln
- 25 Waffeln „Elsässer Art“
- 26 Kokoswaffeln mit Ananasragout
- 29 Waffel-Snack mit Räucherlachs
- 31 Geeistes Himbeer-Dessert
- 32 Herzhaftes Fingerfood
- 35 Amaretto-Waffeln
- 36 Waffel-Toast





Vier Vertiefungen in klassischer Waffeloptik

Inhalt je Vertiefung: 100 ml



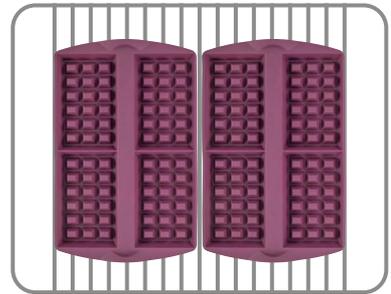
Seitlich erhöhte Griffe für bequemes Greifen

# Easyplus Waffeln

für Backrohr, Kühlschrank, Mikrowelle oder Gefriergerät



Ideale Größe zum Teilen in gleichmäßige Stücke (z. B. für Fingerfood)



1 x backen = 8 Waffeln

Praktisch: Zwei Formen passen nebeneinander auf alle herkömmlichen Backrostse. So können 8 Waffeln auf einmal gebacken werden.



# Handhabung und Pflege

- Silikon ist von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die maximale Temperatur von +220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Seien Sie bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- Stellen Sie die Silikonform immer in das vollständig vorgeheizten Backrohr und achten Sie dabei auf einen Abstand von mind. 5 cm zwischen Form und Backrohrwänden, -decke sowie -boden.
- Die Silikonform hat außergewöhnlich gute antihaftende Eigenschaften. Ölen oder fetten Sie die Form daher nicht ein (lediglich beim Verarbeiten fettarmer Zutaten, wie für Biskuitteig oder Geleespeisen, leicht fetten).
- WICHTIG: Silikonform vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann kalt abspülen und abtrocknen.
- Benutzen Sie keine Back- oder Bratsprays. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Silikonform aus der Mikrowelle oder aus dem Backrohr nehmen.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.
- Für eine einfache Handhabung die Form vor dem Befüllen auf einen Backrost oder ein Blech stellen.

## Tipps

Zum Portionieren von dünnflüssigen Teigen eignet sich besonders der TOP Saucenlöffel. Zwei Schöpfer Teig sind ausreichend für eine Vertiefung der Waffelform.



Zum gleichmäßigen Verstreichen von dickflüssigen Teigen eignet sich besonders die TOP Profipalette.



Mit dem Dressierset können süße Waffeln mit einem feinen Topping, wie Obers oder Buttercreme, verziert werden. Für herzhaftere Waffeln eignen sich Cremes auf Frischkäsebasis mit Kräutern, Gewürzen, Tomatenmark oder geriebenem Parmesan.



# Grundrezept: Süße Waffeln

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

- **3 Eier**
- **100 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **200 ml Milch**
- **175 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **90 g flüssige Butter**
- **etwas frisch gepresster Zitronensaft**

**1.** Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Milch, Mehl und Backpulver nacheinander zugeben und alles verrühren. Zum Schluss die flüssige und abgekühlte Butter und den Zitronensaft langsam unter Rühren zugießen.

**2.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Waffeln vor dem Stürzen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**3.** Zum Servieren die Waffeln mit Staubzucker bestäuben oder mit etwas Marmelade bestreichen.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

229 kcal · 960 kJ · 10 g F · 30 g KH · 4 g EW



## .....Variante.....

Für eine vegane Variante 140 g Mehl, 1 TL Backpulver, 75 g Zucker, Mark einer Vanilleschote, 2 EL Sonnenblumenöl und 210 ml Sojamilch (Vanillegeschmack) verrühren und 5 Minuten quellen lassen. Dann den Teig in die Vertiefungen einer Easyplus Waffel-Form verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten backen.

.....





# Herzhafte Waffel-Varianten

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

- **3 Eier**
- **1 Prise Salz**
- **125 ml Milch**
- **75 ml Mineralwasser**
- **125 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **25 ml Öl**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

Für die Zucchini-Variante

- **180 g fein zerkleinerte Zucchini**
- **100 g fein zerbröselter Schafskäse**

Für die Tomaten-Variante

- **2 TL Tomatenmark**
- **4 eingelegte getrocknete Tomaten (fein zerkleinert)**
- **60 g geriebener Emmentaler**

**1.** Eier trennen. Eiklar anschlagen, Salz zugeben und dann zu steifem Schnee schlagen.

**2.** Dotter in eine Schüssel geben. Milch, Mineralwasser, Mehl mit Backpulver, Gewürze und Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Zutaten der gewünschten Variante zugeben und untermischen. Zum Schluss den Eischnee unter den Teig ziehen.

**3.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Waffeln vor dem Stürzen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 12 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück (Zucchini-Variante):

189 kcal · 792 kJ · 11 g F · 13 g KH · 10 g EW

Nährwerte pro Stück (Tomaten-Variante):

211 kcal · 882 kJ · 13 g F · 13 g KH · 10 g EW

*Tipp*

Für die Zucchini-Variante eignet sich besonders Olivenöl. Für die Tomaten-Variante das Öl der eingelegten Tomaten verwenden.





# Knusprige Schoko-Waffeln

Zutaten für 4 Waffeln (1 Form)

- **100 g Mehl**
- **3 EL Staubzucker**
- **1 EL Kakaopulver**
- **1 Pkg. Vanillezucker**
- **1 TL Backpulver**
- **1 Ei, getrennt**
- **125 ml Milch**
- **3 EL geschmolzene Butter**
- **2 EL gehackte Schokolade**

- 1.** Backrohr auf 180° C Heißluft vorheizen.
- 2.** Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Dann Dotter, Milch und Butter dazugeben und mit dem **TOP Tellerbesen** alles verrühren.
- 3.** Eiklar im **Speedy Chef** zu Schnee schlagen und unterheben. Die Schokostückchen vorsichtig unterrühren.
- 4.** Die **Easyplus Waffeln** auf ein Backblech stellen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
- 5.** Im Rohr ca. 20 Minuten backen, anschließend die Waffeln vorsichtig aufs Blech stürzen und nochmal, ohne Form, 2 Minuten backen. Dann sind sie auf beiden Seiten schön knusprig.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Backrohr: 180 °C Heißluft

Nährwerte pro Stück:

346 kcal · 1449 kJ · 21 g F · 32 g KH · 7 g EW

## Tipp

Für die gehackte Schokolade eignen sich alternativ hauchdünne Schokoladetäfelchen mit Orangengeschmack (Supermarkt) perfekt (im Speedy Boy hacken). Die Waffeln nach Belieben mit Oberstufen und etwas Schokoladensauce servieren. Alternativ passen auch frische säuerliche Beeren, wie Johannis- oder Heidelbeeren, gut dazu.

# Pizza-Waffeln

Zutaten für 8 Stück (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **400 g kleine, mehligte Kartoffeln**
- **125 ml Wasser**
- **90 g weiche Butter**
- **3 Eier**
- **90 ml Milch**
- **80 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **80 ml Mineralwasser**
- **geriebene Muskatnuss**
- **Salz & Pfeffer (aus der Mühle)**

Für den Belag

- **1 Dose Pizzatomen (Inhalt 400 g)**
- **1 EL Tomatenmark**
- **1 EL zerkleinerte frische Kräuterblättchen (z. B. Basilikum, Oregano, Thymian)**
- **1 Prise Zucker**
- **100 g gekochter Schinken oder Salami**
- **1 kleine Dose Champignons, in Scheiben (Abtropfgewicht 170 g) oder 1 Dose Mais**
- **200 g Mozzarella, Gouda oder Emmentaler, gerieben**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

**1.** Kartoffeln und Wasser in die **Micro Chef Kanne 1 l** geben.

Abgedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 8 Minuten weich kochen. Anschließend 10 Minuten stehen lassen.

**2.** Die geschälten Kartoffeln stampfen oder pressen, dabei weiche Butter, Eier und Milch zugeben. Abwechselnd Mehl mit Backpulver und Mineralwasser unterrühren und den Teig würzen.

**3.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Waffeln vor dem Stürzen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**4.** Für den Belag Pizzatomen mit Tomatenmark, Kräutern und Gewürzen verrühren. Die Waffeln auf ein Backblech mit der **Easyplus Teigmatte** legen und die Tomaten darauf verteilen.

**5.** Anschließend nach Belieben belegen und dann mit dem geriebenen Käse bestreuen.

**6.** Die Waffeln im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten überbacken. Vor dem Servieren 3 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Mikrowelle: 8 Minuten bei 600 Watt + 10 Minuten Stehzeit

Backzeit: 15 Minuten + 10 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze  
+ 200 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

320 kcal · 1338 kJ · 20 g F · 17 g KH · 17 g EW



## Ganz nach Geschmack!

Die Waffeln können immer wieder neu belegt werden, gut schmeckt auch eine Variante „Hawaii“ (Pizza zusätzlich mit Ananasstücken belegen) oder „Mexiko“ (statt Tomatensauce und Schinken übriggebliebenes Sugo verwenden).

# Waffeln à la Birne Helene

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **3 Eier**
- **1 Prise Salz**
- **90 g weiche Butter**
- **75 g Staubzucker**
- **1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange**
- **150 g geschälte, gemahlene Mandeln**
- **50 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **75 g Crème fraîche**
- **100 ml Milch**

Zum Servieren

- **4 reife Birnen**
- **etwas Zitronensaft**
- **2 EL Mandelblättchen**
- **etwas Schokoladensauce**

**1.** Eier trennen. Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und dann zu steifem Schnee schlagen. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

**2.** Die weiche Butter zusammen mit dem Staubzucker weißcremig rühren, dann Dotter und Orangenschale unterrühren. Mandeln zugeben und Mehl mit Backpulver darübersieben. Crème fraîche und Milch ebenfalls zugeben und alles kurz verrühren. Zum Schluss den Eischnee unter den Teig ziehen.

**3.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**4.** Die Birnen schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden, dann mit Zitronensaft beträufeln. Mandeln in einer Pfanne ohne weitere Fettzugabe bräunen lassen.

**5.** Die gestürzten Waffeln mit Birnenspalten belegen, etwas Schokoladensauce darübergerben und mit Mandelblättchen bestreuen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück: 366 kcal · 1532 kJ · 27 g F · 23 g KH · 8 g EW



Tipp

Wer mag, serviert die Waffeln  
zusätzlich mit Vanilleeis.

# Waffel-Sandwich

Zutaten für 4 Sandwiches  
(2 Formen)

Für den Waffelteig

- **2 Eier**
- **2 EL Tomatenmark**
- **125 g Sauerrahm**
- **150 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **150 ml Mineralwasser**
- **Salz & weißer Pfeffer  
(aus der Mühle)**

Zum Bestreichen

- **60 g entkernte schwarze Oliven**
- **2 TL Kapern**
- **3-4 EL Olivenöl**

Für die Füllung

- **100 g Parmaschinken**
- **40 g Rucola**

**1.** Eier, Tomatenmark, Sauerrahm und Gewürze im **Shake It 350 ml** vermischen. Mehl und Backpulver mischen, zugeben und alles in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

**2.** Mineralwasser zugießen und den Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.

**3.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Formen aus dem Ofen nehmen, 3 Minuten stehen lassen und dann die Waffeln stürzen. Die Waffeln umgedreht auf den Rost legen, weitere 3 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

**4.** Oliven und Kapern im **Speedy Girl** mit Schneideinsatz sehr fein zerkleinern. Mit dem Öl vermengen und auf 4 Waffeln streichen. Nacheinander Parmaschinken und Rucola darauf verteilen und die übrigen Waffeln darauflegen. Zum Servieren die Sandwiches diagonal halbieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: ca. 18 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

394 kcal · 1648 kJ · 23 g F · 31 g KH · 15 g EW



## Varianten

Die Waffeln mit Pesto oder Frischkäse bestreichen, nach Belieben mit Tomaten- oder Mozzarellascheiben belegen. Statt Rucola schmecken auch Basilikumblättchen. Wer mag, gibt etwas Balsamico-creme darüber.



# Überbackene Baiser-Waffeln

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **3 Eier**
- **200 ml Milch**
- **50 g Staubzucker**
- **abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Zitrone**
- **175 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **90 g flüssige Butter**
- **1 Prise Salz**

Für die Füllung und Verzierung

- **150 g Lemon Curd (Zitronencreme)**
- **3 Eiklar**
- **1 Prise Salz**
- **100 g Staubzucker**

**1.** Eier trennen. Dotter, Milch, Staubzucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl und Backpulver zugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren und die flüssige Butter unter Rühren zugeben.

**2.** Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und steif schlagen. Eischnee unter den Waffelteig ziehen.

**3.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen. Die Temperatur auf 200 °C reduzieren.

**4.** Lemon Curd glatt rühren und auf die Waffeln streichen. Für das Baiser Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den gesiebten Staubzucker zum Schluss kurz unterziehen. Baiser in das **Dressierset** mit Sterntülle geben und die Oberfläche der Waffeln mit kleinen Tupfen verzieren.

**5.** Die Waffeln weitere 4 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: ca. 12 Minuten + 4 Minuten

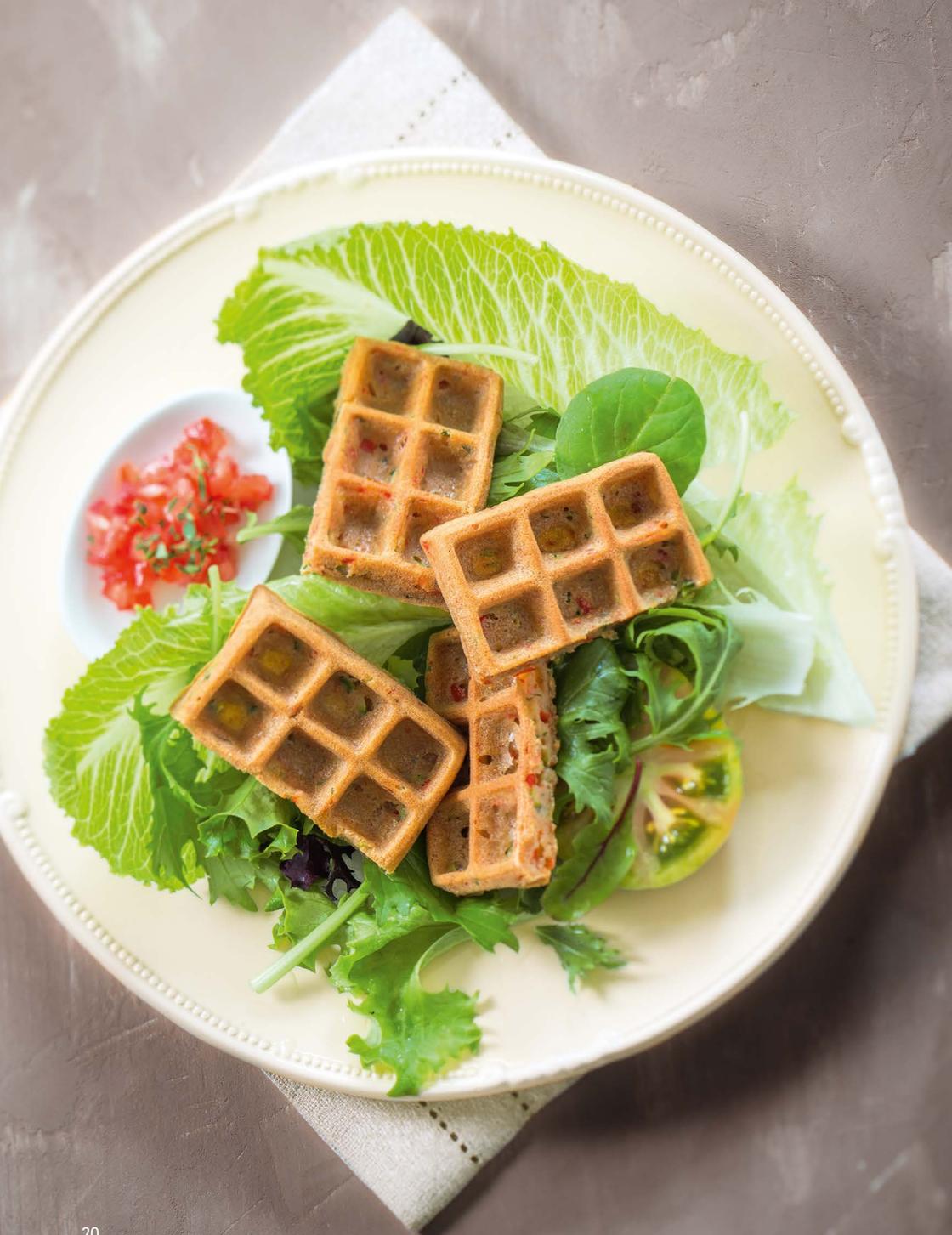
Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

200 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

314 kcal · 1314 kJ · 12 g F · 45 g KH · 6 g EW







# Gemüse-Waffeln

Zutaten für 4 Waffeln (1 Form)

- **20 g Cashewkerne**
- **1 Frühlingszwiebel**
- **25 g Zucchini**
- **25 g roter Paprika**
- **50 g Weizenvollkornmehl**
- **65 g Weizenmehl**
- **1 TL Backpulver**
- **Paprikapulver, Chiliflocken, Kreuzkümmel**
- **15 g Olivenöl**
- **50 ml Sojamilch**
- **150 ml Mineralwasser**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

**1.** Cashewkerne im **Speedy Boy** grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Das gewaschene Gemüse ebenfalls zerkleinern und mit den Cashews mischen.

**2.** Beide Mehlsorten, Backpulver, Gewürze und Olivenöl zugeben. Sojamilch und Mineralwasser langsam zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend das Ganze 15 Minuten ruhen lassen.

**3.** Die **Easyplus Waffeln** auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Waffeln aus der Form stürzen und umgedreht weitere 3 Minuten backen.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 18 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück: 166 kcal · 696 kJ · 7 g F · 22 g KH · 4 g EW

*Tipp*.....

**Die Waffeln mit Tomatensalsa und Blattsalat servieren.**

.....

# Karamellisierte Apfel-Waffeln

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **5 Eier**
- **65 g weiche Butter**
- **50 g Zucker**
- **120 g Mehl**
- **40 g Speisestärke**
- **1 TL Backpulver**
- **125 ml Apfelsaft**

Für den Belag

- **4 säuerliche Äpfel**
- **etwas Zitronensaft**
- **1 EL Butter**
- **2 EL Zucker**
- **nach Belieben 2 EL Calvados**
- **4 EL Crème fraîche**

**1.** Eier trennen. Dotter mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Apfelsaft zugeben und alles kurz verrühren.

**2.** Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig ziehen.

**3.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 16 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**4.** Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Diese mit Zitronensaft beträufeln. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Apfelspalten zugeben und bräunen, dabei den Zucker zugeben. Nach Belieben mit Calvados abschmecken.

**5.** Die lauwarmen Waffeln mit Apfelspalten belegen und mit etwas Crème fraîche servieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: ca. 16 Minuten

Backrohr: 200 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

328 kcal · 1374 kJ · 19 g F · 33 g KH · 7 g EW

Tipp

Waffeln eignen sich prima zum Einfrieren.  
Bei Bedarf einfach im Toaster aufbacken.





# Waffeln „Elsässer Art“

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **1 Zwiebel**
- **1 EL Sonnenblumenöl**
- **3 Eier**
- **1 Prise Salz**
- **125 ml Milch**
- **75 ml Bier**
- **125 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

Für den Belag

- **400 g Sauerrahm**
- **1 Frühlingszwiebel**
- **150 g Speckwürfel**
- **Paprikapulver**
- **Salz & Pfeffer (aus der Mühle)**



## Variante

Die Waffeln mit einer Mischung aus Sauerrahm und Frischkäse bestreichen und mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen.

**1.** Die geschälte Zwiebel im **Speedy Boy** fein zerkleinern, dann zusammen mit dem Öl in die **Micro-Chef Kanne 1 l** geben und diese verschließen. Anschließend ca. 2 Minuten in der Mikrowelle bei 600 Watt garen.

**2.** Eier trennen. Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

**3.** Dotter, Milch und Bier verquirlen. Mehl, Backpulver und Gewürze zugeben, alles verrühren. Die abgekühlten Zwiebeln untermischen und dann den Eischnee unterziehen.

**4.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**5.** Sauerrahm glatt rühren, fein zerkleinerte Frühlingszwiebel und Speckwürfel zugeben und alles würzen.

Die gestürzten Waffeln auf ein Backblech mit der **Easyplus Teigmatte** legen und den Belag darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 7 Minuten überbacken.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Mikrowelle: 2 Minuten bei 600 Watt

Backzeit: ca. 15 Minuten + 7 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

242 kcal · 1014 kJ · 15 g F · 15 g KH · 10 g EW

# Kokoswaffeln mit Ananasragout

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **3 Eier**
- **80 g Staubzucker**
- **60 g Butter**
- **100 g Milch**
- **50 g Kokosmilch**
- **85 g Kokosraspel**
- **90 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**

Für das Ananasragout

- **8 Ringe Ananas (oder 1 kleine Dose gewürfelte Ananas)**
- **1 EL Butter**
- **2 EL Zucker**
- **etwas Limettensaft**

Zum Servieren

- **2 EL Kokosraspel**
- **8 Kugeln Kokossorbet (oder anderes Eis nach Belieben)**

**1.** Eier trennen. Dotter, Staubzucker und flüssige Butter verrühren. Milch und Kokosmilch zugießen, dann mit den Kokosraspeln untermischen. Mehl und Backpulver darüber sieben und kurz unterrühren.

**2.** Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und dann steif schlagen. Eischnee unter den Waffelteig ziehen.

**3.** Zwei **Easypus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen. Anschließend die Waffeln auskühlen lassen.

**4.** Ananas in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Ananas zugeben und leicht bräunen lassen. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit etwas Limettensaft abschmecken.

**5.** Jeweils eine Waffel auf einen Teller geben und das lauwarmer Ananasragout daraufgeben. Mit Kokosraspeln bestreuen und 1 Kugel Eis dazu servieren.

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

362 kcal · 1514 kJ · 17 g F · 46 g KH · 5 g EW





# Waffel-Snack mit Räucherlachs

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **3 Eier**
- **100 g flüssige Butter**
- **2 EL geriebener Parmesan**
- **1 EL fein gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Dille, Schnittlauch)**
- **225 ml Milch**
- **150 ml Mineralwasser**
- **240 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

Zum Servieren

- **100 g Frischkäse**
- **200 g Sauerrahm**
- **1 EL Kren**
- **300 g geräucherter Lachs**
- **nach Belieben 2 Stängel Dille**

**1.** Eier verquirlen, die abgekühlte Butter sowie Parmesan, Kräuter und Gewürze unter Rühren zugeben. Die Flüssigkeiten zugießen, Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

**2.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Heißluft ca. 12 Minuten backen. Die Waffeln aus den Formen stürzen und weitere 3 Minuten umgedreht backen (ohne Form).

**3.** Frischkäse, Sauerrahm und Kren verrühren und pikant abschmecken.

**4.** Die Waffeln diagonal halbieren, den Lachs in Streifen schneiden. Waffelhälften mit Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen.

**5.** Nach Belieben die Waffeln mit etwas Dille garnieren und dann servieren.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Backrohr: 220 °C Heißluft

Nährwerte pro Stück:

389 kcal · 1627 kJ · 24 g F · 25 g KH · 18 g EW



# Geeistes Himbeer-Dessert

Zutaten für 4 Stück (1 Form)

Für das Eis

- **200 g Himbeeren**
- **1 TL Zitronensaft**
- **je nach Süße der Früchte  
1 EL Staubzucker**
- **75 g Sauerrahm**
- **3 EL gezuckerte Kondensmilch**
- **75 g Schlagobers**

Für die Verzierung

- **100 g Vanillesauce**

**1.** Die Himbeeren verlesen. Zusammen mit Zitronensaft und Staubzucker im **Speedy Girl** fein pürieren und anschließend durch ein Haarsieb streichen.

**2.** Sauerrahm und Kondensmilch verrühren, steif geschlagenes Obers unterziehen.

**3.** Die **Easyplus Waffeln** auf ein Brett stellen und erst das Himbeerpüree auf die Vertiefungen verteilen.

Dann die Obersmasse daraufgeben und glattstreichen. Die Form für ca. 4 Stunden ins Gefriergerät stellen.

**4.** Die Waffeln stürzen und jeweils auf einen Teller platzieren. Mit Vanillesauce verzieren. Vor dem Servieren die Eiswaffeln 5-10 Minuten antauen lassen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Gefrierzeit: 4 Stunden

Nährwerte pro Stück:

159 kcal · 664 kJ · 10 g F · 13 g KH · 3 g EW

Tipp

Wer mag, kann 1 EL Haselnusskrokant unter die Obersmasse heben.



# Herzhaftes Fingerfood

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **3 Eier**
- **30 ml Pflanzenöl**
- **125 ml Milch**
- **150 g Mehl**
- **1 ½ TL Backpulver**
- **90 ml Mineralwasser**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

Für die Oliven-Variante

- **30 g entsteinte schwarze oder grüne Oliven**

Für die Käse-Variante

- **50 g Parmesan**

**1.** Eier, Öl und Milch im **Speedy Chef**

vermischen. Gewürze, Mehl und Backpulver zugeben, alles kurz verrühren und dann das Mineralwasser zugießen.

**2.** Oliven fein zerkleinern und Käse reiben. Anschließend jeweils unter die Hälfte des Teiges rühren.

**3.** Zwei **Easypus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und die verschiedenen Teige in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**4.** Die Waffeln auskühlen lassen und dann in gleichmäßige Stücke schneiden.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück (Oliven-Variante):

150 kcal · 630 kJ · 8 g F · 15 g KH · 5 g EW

Nährwerte pro Stück (Käse-Variante):

195 kcal · 815 kJ · 11 g F · 15 g KH · 9 g EW

.....Tipp.....

Dazu Kräutertopfen  
zum Dippen servieren.  
.....





# Amaretto-Waffeln

Zutaten für 8 Waffeln (2 Formen)

Für den Waffelteig

- **100 g wButter**
- **60 g Staubzucker**
- **1 EL Vanillezucker**
- **3 EL Kakaopulver**
- **3 Eier**
- **40 ml Amaretto (Mandellikör)**
- **90 g Mehl**
- **40 g Speisestärke**
- **½ Pkg. Backpulver**
- **150 ml Milch**
- **75 g leicht zerdrückte Mandelblättchen**

Für die Verzierung

- **150 g Zartbitterkuvertüre**

**1.** Weiche Butter mit Staub-, Vanillezucker und Kakao schaumig rühren. Nacheinander die Eier und den Amaretto unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unter den Teig rühren.

**2.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und die zerdrückten Mandelblättchen auf die Vertiefungen verteilen. Anschließend den Teig daraufgeben und das Ganze im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 14 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**3.** Schokolade schmelzen lassen und die Unterseite der ausgekühlten Waffeln damit bestreichen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 14 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

395 kcal · 1654 kJ · 25 g F · 33 g KH · 8 g EW

*Tipp*.....

Statt mit Mandelblättchen kann die Form auch mit gehackten Pistazien oder Haselnüssen ausgestreut werden.  
.....

# Waffel-Toast

Zutaten für 4 Sandwiches  
(2 Formen)

Für den Waffelteig

- **2 Eier**
- **30 ml Pflanzenöl**
- **125 ml Milch**
- **Paprikapulver**
- **150 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**
- **90 ml Mineralwasser**
- **Salz & weißer Pfeffer (aus der Mühle)**

Für die Füllung und den Belag

- **4 EL Frischkäse**
- **4 Scheiben Schinken**
- **125 g geriebener Käse**

**1.** Eier trennen. Dotter, Öl, Milch und Gewürze vermischen. Mehl und Backpulver kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eiklar im **Speedy Chef** anschlagen, Salz zugeben und steif schlagen. Eischnee unter den Teig ziehen. Zum Schluss Mineralwasser zugeben und den Teig 5 Minuten quellen lassen.

**2.** Zwei **Easyplus Waffeln** nebeneinander auf den Backrost stellen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 14 Minuten backen. Vor dem Stürzen die Formen ca. 3 Minuten stehen lassen.

**3.** Vier **Easyplus Waffeln** auf ein Backblech mit der **Easyplus Teigmatte** legen und dünn mit Frischkäse bestreichen. Jeweils eine Scheibe Schinken darauflegen und die Hälfte vom geriebenen Käse darübergeben. Die übrigen Waffeln auflegen, mit dem restlichen Käse bestreuen und die Sandwiches im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten überbacken.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: ca. 14 Minuten + 10 Minuten

Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

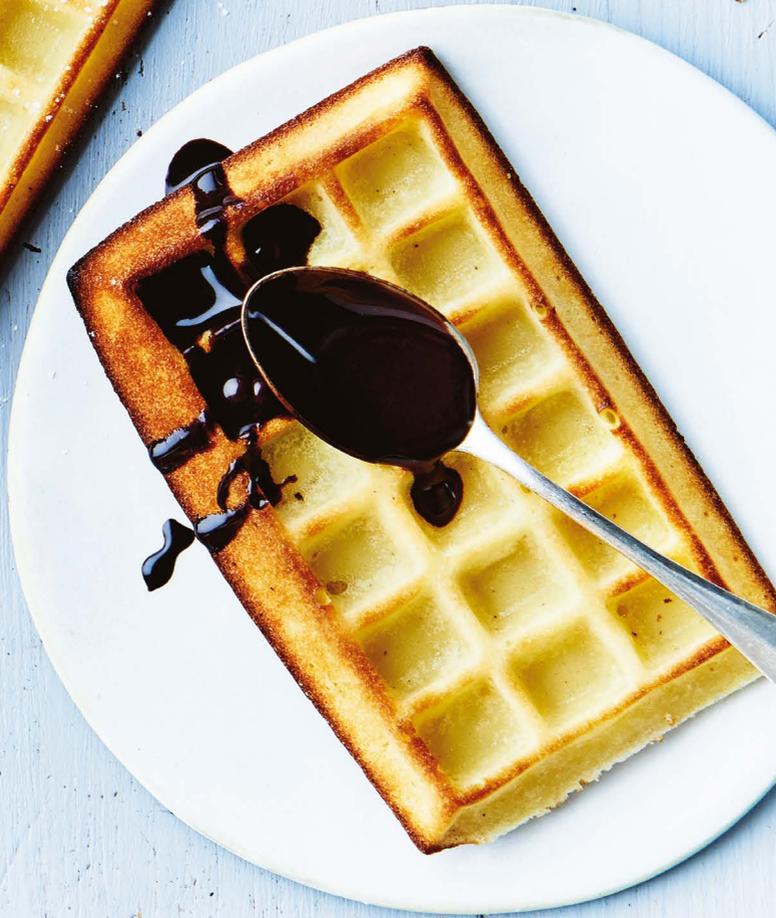
200 °C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Stück:

484 kcal · 2028 kJ · 28 g F · 30 g KH · 27 g EW









**Tupperware®**

© Tupperware Österreich 2018