



Die neue Waffelform!

Betty Bossi revolutioniert das Waffelbacken: Mit den neuen Waffelformen für den Backofen gelangen Ihnen jetzt acht Waffeln aufs Mal, sodass alle zusammen essen können. Die flexiblen Silikonformen haben auch ohne Einfetten Top-Backeigenschaften und können leicht gereinigt werden.



Süsse Waffeln Grundrezept

Butterwaffeln mit Schoggisauce

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Für 2 Waffelformen, auf ein Backblech gelegt
Ergibt 8 Waffeln

1 Portion Grundrezept
(siehe rechts)

2 Päckli Vanillezucker

50g Butter, flüssig, abgekühlt

Teig nach Anleitung (siehe Grundrezept) zubereiten, jedoch zusätzlich Vanillezucker und Butter mit den Zutaten verrühren, gleichmässig in die Formen verteilen.

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

2 dl Rahm

150g dunkle Schokolade,
fein gehackt

2 Prisen Salz

Rahm in einer Pfanne heiss werden lassen, von der Platte nehmen. Schokolade und Salz begeben, unter Rühren schmelzen, zu den Waffeln servieren.

Stück: 517 kcal, E 8g, Kh 44g, F 35g

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Für 2 Waffelformen, auf ein Backblech gelegt
Ergibt 8 Waffeln

230g Mehl

80g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

½ Esslöffel Backpulver

¼ Teelöffel Salz

3 Eier

3 dl Vollrahm

Mehl und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Teig gleichmässig in die Formen verteilen.

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

Stück: 291 kcal, E 6g, Kh 33g, F 15g