



Waffeln

Waffeln – die 100% Mischung zur Fertigung eines Teigs für leckere Waffeln und Pfannkuchen. Der Teig ist leicht in der Vorbereitung, weil man das Pulver nur mit Öl und Wasser verbinden und dann mischen soll. Dank der Mischung bekommen wir ein Produkt mit guter Qualität, einem knusprigen und elastischen Häutchen, wunderbarem Geschmack und Vanille.

Grundrezept	
Waffeln	1,00 kg
Wasser	1,00 kg
Öl	0,15-0,2 kg
Zusammen	2,15-2,0 kg

Zubereitung:

- Alle Zutaten durch zirka 3 Min. nicht zu schnell mit der Hilfe von einem Mixer oder händlich mit einem Klopfer mischen. Die zubereitete Masse kann man für 10 Min. in Ruhe bleiben. Dann soll man sie in bestimmten Portionen in das heiße Waffeleisen schütten.
- Backtemp.: ca. 210 – 230°C
- Backenzeit zirka 2,5 bis 5 Minuten
- Backenbedingungen – die Temperatur und die Zeit hängen von der Art der Maschine ab – man soll sie daran anpassen.
- Auf fertigen Waffeln kann man beliebige Zutaten legen (Schlagsahne, Obst, Guss) oder sie mit Puderzucker überschütten.

Distributor: