

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



BACKBUCH
BAKING BOOK

Süße und herzhaft
Waffeleisen WaffleUp

Sweet and savory waffles
Waffle Maker WaffleUp

DER KLASSIKER NEU GEDACHT

NEW TAKES ON A CLASSIC

Eine süße Waffel mit Kirschen, Sahne oder Vanilleeis kennt und liebt (fast) jeder. Aber haben Sie auch schon einmal Abwandlungen nach Cheesecake Art oder herzhaftere Varianten als Beilage oder vollwertige Mahlzeit probiert? Nein? Dann erleben Sie mit uns neue wunderbare Rezepte.

Denn wir haben die Waffel neu gedacht! Unser WaffleUp zaubert gleichmäßige und besonders dicke Waffeln. Ein Anlass, um einfach mehr aus dem Waffeleisen zu holen.

Dabei werden die Waffeln, dank Antihftbeschichtung, fettreduziert zubereitet. Und durch das vertikale und tropfsichere Design wird hier das Backen zur sauberen Sache.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design

Most of us know and love the sweet waffle with cherries and whipped cream or vanilla ice cream. But have you ever tried something different, like cheese cake style or savoury variations as a side or full meal? No? Then expand your horizons by trying our wonderful new recipes.

We have come up with new takes on the waffle! Our WaffleUp delivers flat, extra thick waffles. All the more reason to explore just what your waffle maker can do.

The non-stick coating means that your waffles can also be lower in fat, while the vertical, non-drip design makes the whole process hassle free.

We hope that you have a great time making your waffles and enjoy the results!

Enjoy life with
CASO Design



GERÄTEÜBERSICHT

DEVICE OVERVIEW

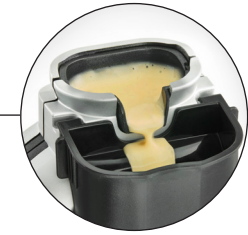


Halterung mit
Schöpfkelle
Holder with ladle

Griff
Handle

Backampel
Baking lights

Drehregler
Rotary control



Einfüllöffnung für
den Teig mit rückwärtig
angebrachtem
Auffangbehälter
Filling opening for the
dough with a drip container
attached to the rear

Antihaftbeschichtete
Backplatten
Non-stick coated baking plates

An-/Aus-schalter
ON/OFF switch

Standfuß
Base



Verriegelung
Lock

SÜSSE WAFFELN

SWEET WAFFLES



GRUNDREZEPT SÜSSE WAFFELN

Basic recipe for sweet waffles

Zutaten für ca. 6 Waffeln:

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier, getrennt
- 500 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 350 ml Milch
- 200 ml Mineralwasser

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
- Eigelb hinzugeben und schaumig schlagen, bis sich alle Zutaten gleichmäßig vermischt haben.
- Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren.
- Anschließend Milch und Mineralwasser ebenfalls hinzugeben und verrühren.
- Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unterheben.

Die Waffeln können mit Ihrem Lieblingstopping serviert werden, z.B. heiße Kirschen, Sahne, Vanilleeis, frische Himbeeren, Schokosauce, Nüssen etc.

Ingredients for approx. 6 waffles:

- 250 g butter
- 150 g sugar
- 2 packs of vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- 5 eggs, separated
- 500 g flour
- ½ tsp baking powder
- 350 ml milk
- 200 ml mineral water

Preparation:

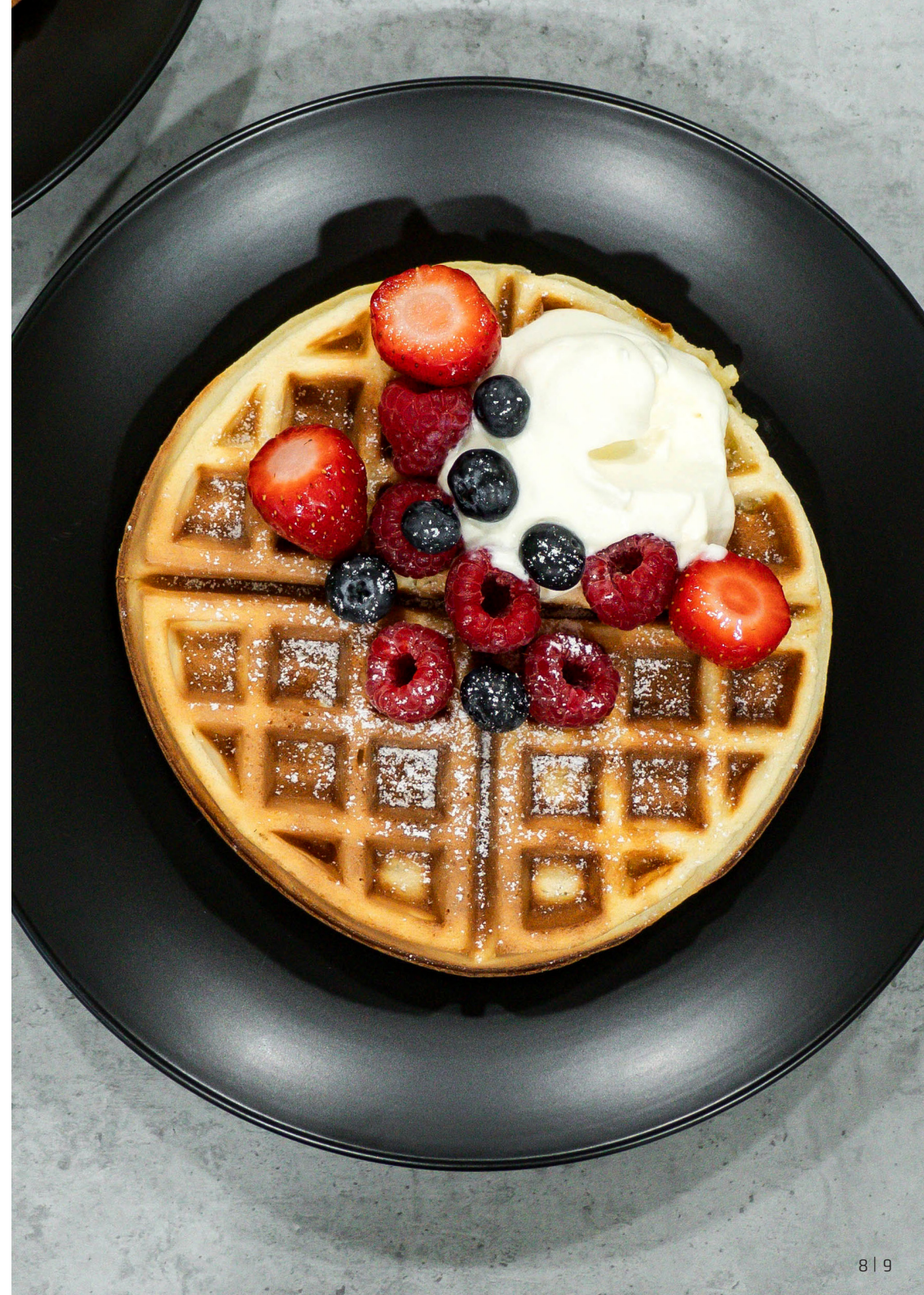
- Beat the butter, sugar, vanilla sugar and salt until creamy.
- Add the egg yolks and beat until frothy and all the ingredients are evenly mixed.
- Add the flour and baking powder and mix.
- Following this, add the milk and mineral water and beat again.
- Whisk the egg whites until stiff, then gently fold into the batter.

The waffles can be served with your favourite topping, such as hot cherries, whipped cream, vanilla ice cream, fresh raspberries, chocolate sauce, nuts, etc.

TIPPS/TIP

Für den weihnachtlichen Touch den Teig einfach mit Gewürzen verfeinern, z. B. Zimt, Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz, und mit heißen Pflaumen toppen.

For a festive touch, why not add spices such as cinnamon, allspice or mace and top with warm plums?



SCHOKOWAFFELN

Chocolate waffles

Zutaten:

- 250 g Butter
- 60 g Ahornsirup
- Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 5 Eier, getrennt
- 500 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- Gemahlene Nelken nach Geschmack
- Zimt nach Geschmack
- 500 ml Milch
- 250 ml Mineralwasser
- Ein Schuss Kaffee

Zubereitung:

- Butter, Ahornsirup, Mark der Vanilleschote, Salz und Eigelb schaumig schlagen.
- Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und den Gewürzen mischen und nach und nach in den Teig rühren.
- Milch, Mineralwasser und Kaffee dazugeben.
- Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unterheben.

Besonders gut zu den Waffeln passen Früchte mit Eis oder Bananenscheiben mit Sahne.

Ingredients:

- 250 g butter
- 60 g maple syrup
- Vanilla bean
- 1 pinch of salt
- 5 eggs, separated
- 500 g flour
- ½ tsp baking powder
- 3 tbsp cocoa powder
- Ground cloves to taste
- Cinnamon to taste
- 500 ml milk
- 250 ml mineral water
- A shot of coffee

Preparation:

- Beat the butter, maple syrup, seeds of a vanilla pod, salt and egg yolk until frothy.
- Mix the flour with the baking powder, cocoa powder and spices and then gradually mix into the batter.
- Add the milk, mineral water and coffee.
- Whisk the egg whites until stiff, then gently fold into the batter.

We suggest serving with fruit and ice cream or sliced banana and whipped cream.



GESUNDE HAFERFLOCKENWAFFELN

Healthy oatmeal waffles

Zutaten / Vegane Variante:

- 2 reife Bananen
- 440 g Haferflocken
- 1 Pck. Backpulver
- 2 - 4 EL Honig / Ahornsirup
- 4 Eier / 10 - 12 EL Apfelsauce
- 440 ml Milch / Hafer- / Sojamilch
- Prise Salz

Ingredients / Vegan variant:

- 2 ripe bananas
- 440 g oat flakes
- 1 pack of baking powder
- 2 - 4 tbsp honey / maple syrup
- 4 eggs / 10 - 12 tbsp applesauce
- 440 ml milk / oat or soy milk
- Pinch of salt

Zubereitung:

- Haferflocken und Bananen zerkleinern, z.B. im Chop & Go (s.u.).
- Die restlichen Zutaten dazu geben und gut miteinander vermengen.

Preparation:

- Blitz the oat flakes and bananas, for example using the Chop & Go (see below).
- Add the remaining ingredients and mix well until combined.

Die fertigen Waffeln mit Quark / veganer Alternative und Früchten der Wahl belegen.

Serve the waffles with quark / a vegan alternative and your favourite fruit.



Kabelloser Multizerkleinerer:
Cordless multi chopper:
Chop & Go, Art.Nr. / Art.No. 1747



CHEESECAKE WAFFELN

Cheesecake Waffles

Zutaten für ca. 4 Waffeln:

- 450 g Frischkäse
- 4 Eier
- 1 EL Zitronensaft/ Zitronenabrieb
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Zucker
- 50 - 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Ingredients for approx. 4 waffles:

- 450 g cream cheese
- 4 eggs
- 1 tbsp lemon juice / lemon zest
- 1 tsp vanilla extract
- 100 g sugar
- 50 - 150 g flour
- 1 tsp baking powder
- 1 pinch of salt

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Preparation:

- Place all the ingredients in a mixing bowl and mix until they form a smooth mixture.

Getoppt werden können die fertigen Waffeln mit Beeren, Puderzucker und allem, was das Herz begehrt.

The finished waffles can be topped with berries, icing sugar and whatever else you love.



SÜSSE KÜRBISWAFFELN MIT ZIMTEIS & PUMKIN SPICE LATTE

Sweet pumpkin waffles with cinnamon ice cream & Pumpkin spice latte

Zutaten für ca. 4 Waffeln / Vegane Variante:

- 300 g Mehl
- 1 ½ EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt & Pumpkin Spice
- 50 g Zucker / Ahornsirup
- 100 g sehr weiche Butter / Margarine
- 4 Eier (Größe M) / 10 - 12 EL Apfelmus
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch / Hafer- / Sojamilch
- 250 g Kürbispüree

Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze mischen.
- Butter (vegane Margarine), Zucker, Eier (Apfelmus) und Vanilleschote schaumig rühren und zur Mehlmischung geben.
- Anschließend Milch (vegane Alternative) und Kürbispüree im Wechsel dazu geben.

Zu den Waffeln passt wunderbar Zimteis und ein Pumpkin Spice Latte Macchiato.

Zutaten für Pumpkin spice latte:

- 150 - 200 ml Milch
- 1 TL Kürbispüree & Pumpkin Spice
- 1 Espresso

Zubereitung:

- Milch, Kürbispüree und Pumpkin Spice im Milchaufschäumer aufschäumen.
- Einen frisch gebrühten Espresso dazugeben.

Ingredients for approx. 4 waffles / Vegan variant:

- 300 g flour
- 1 ½ tbsp baking powder
- 1 pinch of salt & cinnamon
- 1 tsp pumpkin spice
- 50 g sugar / maple syrup
- 100 g very soft butter / margarine
- 4 eggs (size M) / 10 - 12 tbsp applesauce
- 1 vanilla bean
- 250 ml milk / oat / soy milk
- 250 g pumpkin puree

Preparation:

- Mix flour, baking powder, salt & spices.
- Mix butter (vegan margarine), sugar, eggs (applesauce) and vanilla pod until foamy and add to the flour mixture.
- Then add milk (vegan alternative) and pumpkin puree alternately.

Why not take your waffles to the next level with cinnamon ice cream and a pumpkin spice latte macchiato?

Ingredients for Pumpkin spice latte:

- 150 - 200 ml milk
- 1 tsp pumpkin puree & pumpkin spice
- 1 espresso

Preparation:

- Froth milk, pumpkin puree and pumpkin spice in the milk frother.
- Add a freshly brewed espresso.



Perfekt für cremigen Milchschaum:
Perfect for creamy milk foam:
Crema & Choco Inox, Art.Nr. / Art.No. 1666

HERZHAFTE WAFFELN

SAVORY WAFFLES



ZUCCHINIWAFFELN

Zucchini waffles

Zutaten für ca. 10 Waffeln:

- 900 g Zucchini
- 8 Eier
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 260 ml Milch
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Pflanzenöl
- 500 g Mehl
- 200 g Feta
- 2 Pck. Backpulver
- 70 g Raspelkäse
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zucchini mit einem Multizerkleinerer fein zerkleinern.
- Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Feta ebenfalls zerkleinern.
- Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und zu einem Teig verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je nach Konsistenz des Teiges noch ein wenig Milch unterrühren.

Toppen Sie die Waffeln mit frischem Salat, Tomaten und Gurke, sowie einem herzhaftem Dressing. Sie können natürlich auch andere Toppings wählen.

Ingredients for approx. 10 waffles:

- 900 g zucchini
- 8 eggs
- 3 stalks of spring onions
- 260 ml milk
- 3 cloves of garlic, minced
- 3 tbsp vegetable oil
- 500 g flour
- 200 g feta
- 2 packs of baking powder
- 70 g grated cheese
- Salt, pepper

Preparation:

- Use a multi-chopper to finely chop the courgettes.
- Following this, chop the spring onions, garlic and feta cheese.
- Place all the ingredients in a large mixing bowl and mix until they form a batter.
- Season with salt and pepper to taste.
- Depending on the consistency of the batter, stir in a little milk.

Top the waffles with fresh lettuce, tomatoes and cucumber and a savoury dressing. Alternatively, you can serve them with the toppings of your choice.



MARCOS KARTOFFELWAFFELN

Marco's potato waffles

Zutaten für ca. 10 Waffeln:

- 800 g rohe Kartoffeln + 200 g Zwiebeln / alternativ 1 kg Reibekuchenmasse
- 5 Eier
- 700 g Weizenmehl
- 800 ml Milch
- 150 g Speiseöl
- 3 Pck. Backpulver
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Mischen Sie alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Pürieren Sie die Masse hinterher im Mixer zu einem Teig, der leicht vom Löffel fließt.

Perfekt dazu passen Feldsalat oder Rucola, Tomaten, Sour Creme oder auch gebratener Speck, Blauschimmelkäse, ein Burger Patty und andere herzhaftere Toppings.

Wer gerne Fisch isst, kann die Kartoffelwaffel auch mit geräucherten Lachsscheiben belegen.

Ingredients for approx. 10 waffles:

- 800 g raw potatoes + 200 g onions / alternatively 1 kg of potato pancake mixture
- 5 eggs
- 700 g wheat flour
- 800 ml milk
- 150 g cooking oil
- 3 packs of baking powder
- Nutmeg, salt, pepper

Preparation:

- Mix all the ingredients together until they form a smooth mixture.
- Following this, use a food processor to purée the mixture until it forms a batter which runs easily off the back of a spoon.

Lamb's lettuce or rocket, tomatoes, sour cream or bacon, blue cheese, a burger patty and other savoury toppings are the perfect accompaniments to these waffles.

If you like fish, then you can also serve the potato waffles with slices of smoked salmon.



TIPPS/TIP



Für herzhaftere Kürbiswaffeln einfach die Reibekuchemasse mit Kürbispüree ersetzen.

For savoury pumpkin waffles, simply replace the grated potato mixture with mashed pumpkin.



ITALIA WAFFELN

Italia Waffles

Zutaten für ca. 5 Waffeln:

- 300 ml Milch
- 350 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 5 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g ger. Mozzarella
- 50 g ger. Parmesan
- Italienische Kräuter
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

- Mischen Sie alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Pürieren Sie die Masse hinterher im Mixer zu einem Teig, der leicht vom Löffel fließt.

Wunderbar schmecken die Waffeln mit Tomaten, Rucola, Schinken, Mozzarella und Balsamico Dressing.

Ingredients for approx. 5 waffles:

- 300 ml milk
- 350 g flour
- 150 g soft butter
- 5 eggs
- 1 pack of baking powder
- 150 g grated Mozzarella
- 50 g grated Parmesan
- Italian herbs
- 4 tbsp olive oil
- 1 pinch of sugar

Preparation:

- Mix all the ingredients together until they form a smooth mixture.
- Following this, use a food processor to purée the mixture until it forms a batter which runs easily off the back of a spoon.

These waffles taste great with tomatoes, rocket, ham, mozzarella and balsamic dressing.

TIPPS/TIP



Für farben-frohe Rote-Bete-Waffeln eine rote Bete in unserem Slow Juicer entsaften und 2 EL Saft und 1 EL Masse zum Teig hinzugeben.

To make colourful beetroot waffles, juice a beetroot in our Slow Juicer and then add 2 tbsp of juice and 1 tbsp of the pulp to the batter.



ZWIEBELWAFFELN

Onion waffles

Zutaten für ca. 4 Waffeln:

- 150 g weiche Butter
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 400 g Buttermilch
- 100 g Röstzwiebeln
- 40 g Speckwürfel

Zubereitung:

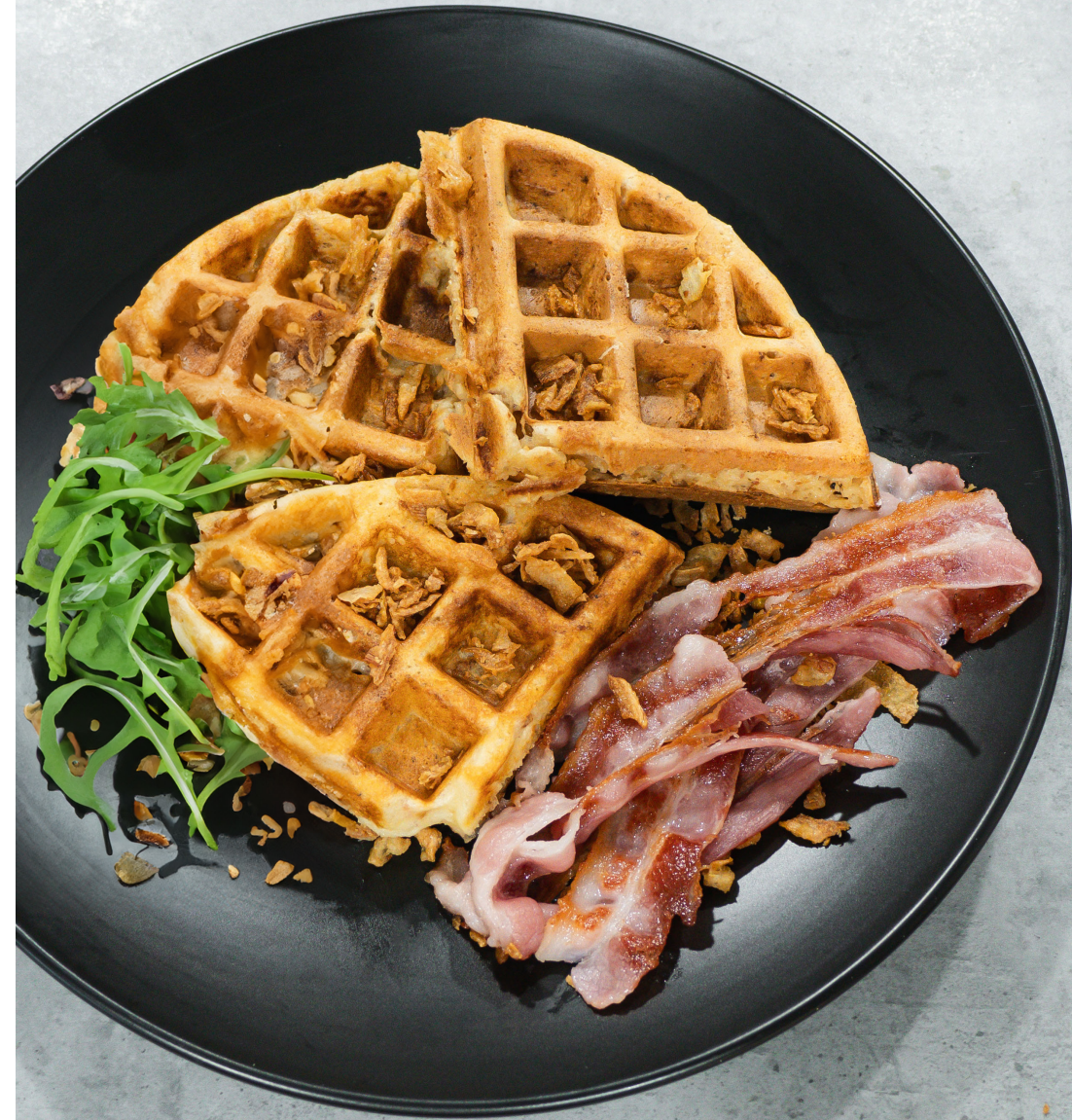
- Die Butter schaumig rühren und anschließend die Eier einzeln einrühren.
- Die Hälfte des Mehls zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Das restliche Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz, Pfeffer und Oregano mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.
- Die Röstzwiebeln und die Speckwürfel dazugeben.
- Geben Sie die Masse anschließend in den Mixer.
- Den fertigen Teig im WaffleUp fertigbacken.
- Garnieren Sie die Waffeln mit herzhaften Beilagen nach Geschmack, z.B. Rucola und Bacon.

Ingredients for approx. 4 waffles:

- 150 g soft butter
- 4 eggs
- 250 g flour
- 2 pinches of baking powder
- Salt, pepper
- 1 tsp dried oregano
- 400 g buttermilk
- 100 g fried onions
- 40 g bacon cubes

Preparation:

- Mix the butter until it is frothy, then add the eggs one at a time.
- Add half the flour and mix until you have a smooth batter.
- Following this, mix the rest of the flour with the baking powder, a pinch of salt, pepper and oregano and add to the batter, alternating with the buttermilk.
- Add the crispy fried onions and diced bacon.
- Pour the mixture into the food processor.
- Use the WaffleUp to make waffles with the batter.
- Serve the waffles with the savoury garnishes of your choice, such as rocket and bacon.



CASO®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vertrieb | Distribution
Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de