DE

caso DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



BACKBUCH

Süße und herzhafte Waffeln

Waffeleisen WaffleUp

DER KLASSIKER NEU GEDACHT

Eine süße Waffel mit Kirschen, Sahne oder Vanilleeis kennt und liebt (fast) jeder. Aber haben Sie auch schon einmal Abwandlungen nach Cheesecake Art oder herzhafte 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 Antihaftbeschichtung, 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



GERÄTEÜBERSICHT

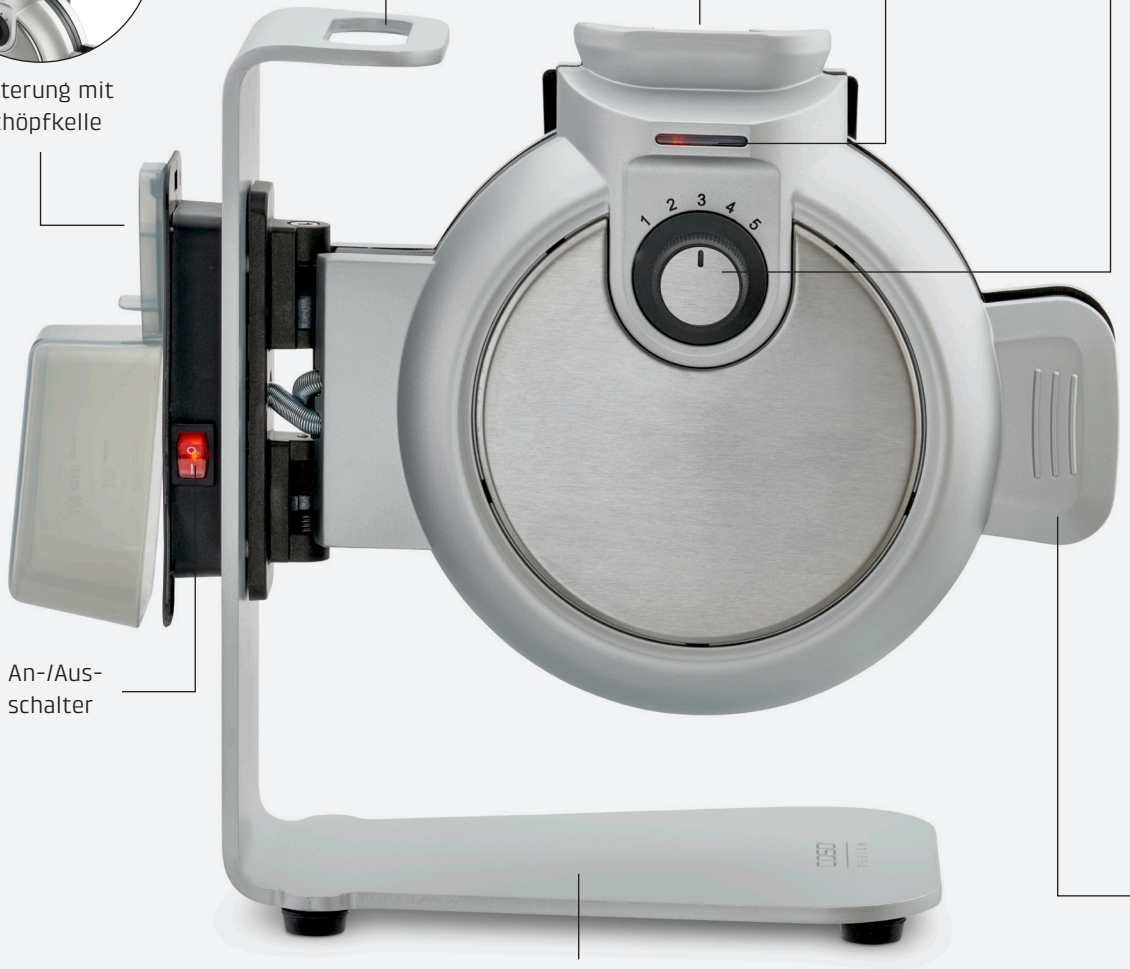


Halterung mit Schöpfkelle

Griff

Backampel

Drehregler



An-/Aus-schalter

Standfuß



Einfüllöffnung für den Teig mit rückwärtig angebrachtem Auffangbehälter

Antihaftbeschichtete Backplatten



Verriegelung

Waffeleisen WaffleUp
Art.Nr. 2932

SÜSSE WAFFELN



GRUNDREZEPT SÜSSE WAFFELN

für ca. 6 Waffeln

Zutaten:

- 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

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



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.



SCHOKOWAFFELN

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.



GESUNDE HAFERFLOCKENWAFFELN

Zutaten:
- 2 reife Bananen
- 440 g Haferflocken
- 1 Pck. Backpulver
- 2 - 4 EL Honig
- 4 Eier
- 440 ml Milch
- Prise Salz

Vegane Variante

Zutaten:
- 2 reife Bananen
- 440 g Haferflocken
- 1 Pck. Backpulver
- 2 - 4 EL Ahornsirup
- 10 - 12 EL Apfelmus
- 440 ml Hafer- / Sojamilch
- Prise Salz

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

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



Kabelloser Multizerkleinerer:
Chop & Go, Art.Nr. 1747



CHEESECAKE WAFFELN

für ca. 4 Waffeln

Zutaten:

- 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

Zubereitung:

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

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



SÜSSE KÜRBISWAFFELN MIT ZIMTEIS

für ca. 4 Waffeln

Zutaten:
- 300 g Mehl
- 1 ½ EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice
- 50 g Zucker / Ahornsirup
- 100 g sehr weiche Butter
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 250 g Kürbispüree

Vegane Variante

Zutaten:
- 300 g Mehl
- 1 ½ EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice
- 50 g Zucker / Ahornsirup
- 100 g sehr weiche vegane Margarine
- 10 - 12 EL Apfelmus
- 1 Vanilleschote
- 250 ml 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.

PUMPKIN SPICE LATTE

Zutaten:
150 - 200 ml Milch
1 TL Kürbispüree
1 TL Pumpkin Spice
1 Espresso

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



Perfekt für cremigen Milchschaum:
Crema & Choco Inox, Art.Nr. 1666



HERZHAFTE WAFFELN



ZUCCHINIWAFFELN

für ca. 10 Waffeln

Zutaten:

- 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.



MARCOS KARTOFFELWAFFELN

für ca. 10 Waffeln

Zutaten:

- 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

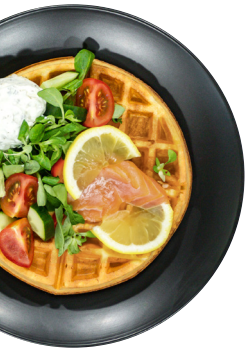
Für herzhafte Kürbiswaffeln einfach die Reibekuchenmasse mit Kürbispüree ersetzen.



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 herzhafte Toppings.



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

Rezept made by Marco van der Kooi.



ITALIA WAFFELN

für ca. 5 Waffeln

Zutaten:

- 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

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.



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.



ZWIEBELWAFFELN

für ca. 4 Waffeln

Zutaten:

- 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.



CASO DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

facebook.com/casogermany

instagram.com/casodesign

Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

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

www.caso-design.de

Subject to technical changes, color deviations and printing errors. Printed in Germany 10/2023 | V1. Copyright by CASO GmbH
Concept, layout, text: CASO GmbH. Photos: www.caso-design.de, Adobe Stock, Unsplash