

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

Sweet waffles with cherries and whipped cream or vanilla ice cream are a classic favourite. But have you ever tried something different, like a cheesecake-style waffle or a savoury version as a side dish or main course? Now's the perfect time to try something new.

We've created exciting new waffle recipes for you to explore. The WaffleUp makes flat, extra-thick waffles perfect for both sweet and savoury creations. It's a great way to discover what your waffle maker can really do.

The non-stick coating allows for low-fat cooking, and the upright, drip-free design keeps preparation clean and simple.

We hope you have a fantastic time experimenting with your waffle maker and enjoy every delicious bite!

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
- A pinch of salt
- 5 eggs, separated
- 500 g flour
- ½ tsp baking powder
- 350 ml milk
- 200 ml sparkling mineral water

Preparation:

- Beat the butter, sugar, vanilla sugar and salt until creamy.
- Add the egg yolks and whisk until light and fluffy.
- Mix in the flour and baking powder.
- Gradually add the milk and mineral water, continuing to mix until smooth.
- In a separate bowl, whisk the egg whites until stiff, then gently fold them into the batter.

Serve the waffles with your favourite toppings, such as hot cherries, whipped cream, vanilla ice cream, fresh raspberries, chocolate sauce, or chopped nuts.

TIPP/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 twist, try adding warming spices such as cinnamon, allspice, or a pinch of mace to the batter. Serve the waffles with warm plums for a cosy, seasonal treat.



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
- 1 vanilla pod
- A 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 sparkling mineral water
- A shot of coffee

Preparation:

- Beat the butter, maple syrup, vanilla seeds, salt, and egg yolks until light and creamy.
- In a separate bowl, mix the flour with baking powder, cocoa powder, and spices. Gradually add this to the batter.
- Pour in the milk, mineral water, and coffee, and mix until smooth.
- Whisk the egg whites until stiff, then gently fold into the batter.

Serve with fruit and ice cream, or try sliced banana with whipped cream for a delicious treat.



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/soy milk
- A 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 in a food processor or mini chopper (e.g. the Chop & Go) until smooth.
- Add the remaining ingredients and mix well until fully combined.

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

Serve the waffles with quark or a plant-based 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 or lemon zest
- 1 tsp vanilla extract
- 100 g sugar
- 50–150 g flour
- 1 tsp baking powder
- A 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 a smooth batter forms.

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

Top the finished waffles with berries, a dusting of icing sugar, or any of your favourite toppings.



SÜSSE KÜRBISWAFFELN MIT ZIMTEIS & PUMKIN SPICE LATTE

SWEET PUMPKIN WAFFLES WITH CINNAMON ICE CREAM & PUMKIN SPICE LATTE

Zutaten für ca. 4 Waffeln / Vegane Variante:

- 300 g Mehl
- 1½ 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 (Ahornsirup), 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 shot 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
- 1½ tbsp baking powder
- A 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 pod
- 250 ml milk / oat/soy milk
- 250 g pumpkin purée

Preparation:

- Mix the flour, baking powder, salt, and spices in a bowl.
- In a separate bowl, beat the butter (or margarine), sugar (or maple syrup), eggs (or applesauce), and vanilla seeds until light and creamy. Add to the flour mixture.
- Gradually add the milk (or plant-based alternative) and pumpkin purée, mixing until smooth.

Serve with cinnamon ice cream and a pumpkin spice latte macchiato for a cosy autumn treat.

Ingredients for Pumpkin spice latte:

- 150-200 ml milk
- 1 tsp pumpkin purée & pumpkin spice
- 1 shot of espresso

Preparation:

- Froth the milk together with the pumpkin purée and pumpkin spice.
- Add a freshly brewed espresso.



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

ZITRONENWAFFELN

LEMON WAFFLES

Ingredients for approx. 8 waffles:

- 500 g flour
- 500 ml Milch
- 250 g flüssige Butter
- 2 Pck. Vanillezucker
- 230 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zitronenabrieb

Topping:

- 250 g Speisequark 20%
- 250 g Schlagsahne
- 120 g Puderzucker
- Abrieb von 1 Zitrone
- 150 g Lemon Curd

Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker und Eier 2 min. mit dem Rührgerät cremig rühren.
- Danach das Mehl, Backpulver, Salz, Butter und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig 10 min. in den Kühlschrank stellen.
- Im Waffeleisen die Waffeln nacheinander hellbraun ausbacken.
- Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestäuben.

Topping

- Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen.
- Quark und etwas Zitronenabrieb unterheben.
- Auf die Waffel die Sahnecreme und etwas Lemon Curd geben.
- Anschließend etwas vermischen und mit etwas Zitronenabrieb toppen.

Ingredients for approx. 8 waffles:

- 500 g flour
- 500 ml milk
- 250 g melted butter
- 2 sachets vanilla sugar
- 230 g sugar
- 4 eggs
- 1 sachet baking powder
- 1 pinch of salt
- ½ tsp lemon zest

Topping:

- 250 g quark (20% fat)
- 250 g whipping cream
- 120 g icing sugar
- Zest of 1 lemon
- 150 g lemon curd

Preparation:

- Beat the sugar, vanilla sugar and eggs with a mixer for 2 minutes until creamy.
- Add the flour, baking powder, salt, butter and milk, then mix into a smooth batter.
- Place the batter in the fridge for 10 minutes.
- Bake the waffles one after another in the waffle iron until light golden brown.
- Dust the finished waffles with icing sugar.

Topping

- Whip the cream together with the icing sugar until stiff.
- Fold in the quark and a little lemon zest.
- Spread the cream mixture and some lemon curd onto the waffles.
- Lightly swirl and top with a little more lemon zest.



RHABARBER WAFFEL

RHUBARB WAFFLES

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 220 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- 2 roten Stangen Rhabarber

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig bis auf den Rhabarber mit viel Liebe vermengen.
- Rhabarber klein hexxeln und mit unter den Teig heben.
- Waffeln ausbacken und nach Belieben servieren.

Ingredients:

- 250 g flour
- 120 g butter
- 120 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- 3 eggs
- 1 pinch of salt
- 220 ml milk
- 1 tsp baking powder
- 2 red stalks of rhubarb

Zubereitung:

- Mix all the batter ingredients – except the rhubarb – with lots of love until smooth.
- Chop the rhubarb finely and fold it into the batter.
- Bake the waffles and serve as desired.



MÖHRENWAFFEL

CARROT WAFFLES

Ingredients for 4 waffles:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 120 g Zucker
- 130 g gemahlene Haselnusskerne
- 250 g fein geriebene Möhren
- 250 g griechischer Joghurt
- 2 Eier
- 120 g Butter (geschmolzen)
- 260 ml Milch

Frischkäse Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Butter, Joghurt und Milch dazu geben und weiter verrühren. Möhren und Haselnüsse unterheben.
- Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren. Im Waffeleisen auf Stufe 3 backen.

Topping:

- Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren und zu den Waffeln servieren.

Zutaten für 4 Waffeln:

- 250 g flour
- 2 tsp baking powder
- 120 g sugar
- 130 g ground hazelnuts
- 250 g finely grated carrots
- 250 g Greek yoghurt
- 2 eggs
- 120 g butter (melted)
- 260 ml milk

Cream Cheese Frosting:

- 200 g cream cheese
- 2 tbsp icing sugar

Preparation:

- Beat the eggs with the sugar until frothy. Add the butter, yoghurt and milk, and continue mixing. Fold in the carrots and hazelnuts.
- Finally, stir in the flour and baking powder. Bake in the waffle iron on level 3.

Topping:

- Mix the cream cheese with the icing sugar and serve with the waffles.



HERZHAFTE WAFFELN

SAVORY WAFFLES



ZUCCHINIWAFFELN

SAVOURY COURGETTE 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 (nach Geschmack)

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 courgettes
- 8 eggs
- 3 spring onions
- 260 ml milk
- 3 cloves of garlic, minced
- 3 tbsp vegetable oil
- 500 g flour
- 200 g feta cheese
- 2 packs of baking powder
- 70 g grated cheese
- Salt, pepper (to taste)

Preparation:

- Finely chop the courgettes using a multi-chopper.
- Chop the spring onions, garlic, and feta cheese.
- Place all the ingredients in a large mixing bowl and mix until a batter forms.
- Season with salt and pepper to taste. If the batter is too thick, stir in a little more milk.

Serve the waffles topped with fresh lettuce, tomatoes, cucumber, and a savoury dressing. Alternatively, enjoy them with your favourite toppings.



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 (nach Geschmack)

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 Lachscheiben belegen.

Ingredients for approx. 10 waffles:

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

Preparation:

- Mix all the ingredients together until a smooth mixture forms.
- Purée the mixture in a food processor until it becomes a batter that runs easily off the back of a spoon.

Serve with lamb's lettuce or rocket, tomatoes, sour cream, or toppings like bacon, blue cheese, or even a burger patty.

If you enjoy fish, these waffles also pair wonderfully with slices of smoked salmon.



Rezept/Recipe: Marco van der Kooi.



TIPP/TIP



Für herzhaftere Kürbiswaffeln einfach die Reibekuchemasse mit Kürbispüree ersetzen.

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



ITALIA WAFFELN

ITALIAN-STYLE SAVOURY WAFFLE

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
- A pinch of sugar

Preparation:

- Mix all the ingredients together until a smooth mixture forms.
- Purée the mixture in a food processor until it becomes a batter that runs easily off the back of a spoon.

These waffles taste great topped with tomatoes, rocket, ham, mozzarella, and a drizzle of balsamic dressing.

TIPP/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 using our Slow Juicer. Add 2 tbsp of the juice and 1 tbsp of the pulp to your waffle batter.



ZWIEBELWAFFELN

ONION WAFFLES

Zutaten für ca. 4 Waffeln:

- 150 g weiche Butter
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver
- Salz, Pfeffer (nach Geschmack)
- 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 and pepper (to taste)
- 1 tsp dried oregano
- 400 g buttermilk
- 100 g crispy fried onions
- 40 g diced bacon

Preparation:

- Beat the butter until light and creamy, then add the eggs one at a time.
- Add half of the flour and mix until smooth.
- Combine the remaining flour with baking powder, salt, pepper, and oregano. Add this to the batter, alternating with the buttermilk.
- Stir in the fried onions and diced bacon.
- Blend the mixture in a food processor until it forms a smooth batter.
- Cook the waffles using the WaffleUp or your preferred waffle maker.

Serve with savoury toppings such as rocket, crispy bacon, or your favourite garnish.



KÄSE-KRÄUERWAFFELN

CHEESE & HERB WAFFLES

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 140 g weiche Butter
- 100 g geriebener Käse z.B. Gouda
- 1 EL Backpulver
- 4 Eier
- 3 EL Schnittlauch
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer (nach Geschmack)

Topping:

- 150 g Räucherlachs
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 3 EL Milch
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Schnittlauch

Zubereitung:

- Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Die weiche Butter schaumig schlagen.
- Danach die Eier einzeln unterrühren.
- Nun das Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und die Milch unterrühren.
- Zuletzt den geriebenen Käse und die Schnittlauchröllchen zum Teig geben und alles gut verrühren.
- Teig nacheinander im Waffeleisen ausbacken.

Topping

- Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- Den Frischkäse mit der Milch glatt rühren und die Waffeln damit toppen.
- Zuletzt den Lachs, Zwiebelwürfel & Schnittlauch auf die Waffeln geben & servieren.

Zutaten:

- 200 g flour
- 140 g soft butter
- 100 g grated cheese (e.g. Gouda)
- 1 tbsp baking powder
- 4 eggs
- 3 tbsp chives
- 250 ml milk
- Salt & pepper (to taste)

Topping:

- 150 g smoked salmon
- 200 g herb cream cheese
- 3 tbsp milk
- 1 red onion
- 2 tbsp chives

Preparation:

- Slice the chives into small rings.
- Beat the soft butter until creamy.
- Add the eggs one at a time and mix well.
- Stir in the flour, baking powder, salt, pepper and milk.
- Finally, add the grated cheese and chives and mix until combined.
- Bake the batter in the waffle iron one waffle at a time.

Topping

- Dice the red onion finely.
- Stir the herb cream cheese with the milk until smooth and spread over the waffles.
- Add the smoked salmon, onion cubes and chives on top and serve.

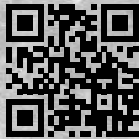


CASO®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vetrieb | 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