REZEPTHEFT



SÜß & PIKANT

PowerXL™
Waffle Star

ø 13 cm

Inhaltsverzeichnis

Quick Start Guide 4

Backteige

Waffel-Grundteig 6
Glutenfreier Waffelteig 6
Mais-Waffelteig 6
Weizenvollkorn-Waffelteig 6

Füllungen

Erdbeerfüllung 7
Blaubeerfüllung 7

Waffeln

Waffeln mit Blaubeerfüllung 7
Waffeln mit Erdbeerfüllung 7
Waffel mit Hähnchenfleisch 8
Arme Ritter-Waffel (French Toast) 8
Schokoladen-Erdbeer-Waffel 8
Omelett-Waffel 9
Corndog Waffel 9
Waffel mit Mac & Cheese 9
Pulled Pork-Maisbrot-Waffel 10
Eier-Sandwich-Waffel 10
Salami-Pizza-Waffel 10
Käse-Pizza-Waffel 11
Apfel-Zimt-Waffel 11
Monte Cristo 11
Waffel mit Hähnchenpastete 12
Falsche Bretzel-Waffel gefüllt mit Bratwurst & Käse 12
Affenbrot-Waffel 13
Waffel mit geriebener Kartoffel 13
Konfettikuchen-Waffel 14
Schokoladen-Himbeerkuchen-Waffel 14

Wichtiger Hinweis:

1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!

1 TL = 1 Teelöffel, 1 EL = 1 Esslöffel.



PowerXL™ Waffle Star

Quick Start Guide



SCHRITT 1

Prüfen Sie, ob das Gerät geschlossen und NICHT verriegelt ist und die rote und grüne Anzeigeleuchte direkt nach oben weisen (der schwere Geräteteil ist unten). Stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose ein, an der keine anderen Geräte angesteckt sind. Die rote Anzeigeleuchte leuchtet dabei auf und zeigt an, dass das Gerät nun vorheizt. Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, was durch Aufleuchten der grünen Anzeigeleuchte angezeigt wird.



SCHRITT 2

Öffnen Sie das Gerät vorsichtig und achten Sie dabei darauf, dass Sie das Geräteinnere nicht berühren. Die erste Teigschicht sollte gerade ausreichend sein, um den Boden der Waffelform zu bedecken. Nachdem der Teig sich einige Sekunden gesetzt hat, beginnt er etwas aufzugehen.



SCHRITT 3

Verteilen Sie die Füllung in der Mitte der ersten Teigschicht.

HINWEIS:
Gerät während der Zubereitung **NICHT VERRIEGELN**. Gerät **NICHT** mit Teig **ÜBERFÜLLEN**. Der Teig geht während des Backens auf.

WICHTIG: Entpacken Sie alle Teile, die sich in der Schachtel befinden, und entfernen Sie die durchsichtigen oder blauen Schutzfolien. Reinigen Sie das Gerät vor erstmaliger Benutzung mit warmer Seifenlauge/mit mildem Reinigungsmittel.

Detaillierte Sicherheits- und Anwendungshinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung!



SCHRITT 4

Bedecken Sie die Füllung mit dem restlichen Teig und achten Sie darauf, dass die Form nicht mehr als zu dreiviertel befüllt wird. Füllen Sie das Gerät NICHT bis zum Rand aus, denn durch das Überfüllen läuft der Inhalt während des Backvorgangs aus. Öffnen Sie das Gerät NIEMALS während des Backvorgangs.



SCHRITT 5

Schließen Sie das Gerät und verwenden Sie den Griff, um es zu wenden - NICHT VERRIEGELN! Versuchen Sie nicht während des Backvorgangs das Gerät zu öffnen, da heißer Dampf entweichen könnte. Sollte die Verriegelung während des Backvorgangs versehentlich geschlossen werden, öffnet sich diese automatisch bei Überdruck. Verriegeln Sie das Gerät nicht, sollte die Verriegelung sich geöffnet haben. Nach 5-7 Minuten kann das Gerät geöffnet werden, um den Backfortschritt zu prüfen. Schließen Sie ggf. das Gerät wieder, um den Backvorgang fortzusetzen.



SCHRITT 6

Nachdem die Waffel fertig gebacken ist, kann sie aus dem Gerät herausgenommen werden. Tragen Sie dazu hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Topflappen und achten Sie beim Öffnen auf den heißen Dampf. Öffnen Sie das Gerät. Verwenden Sie stets Kunststoff-, Holz- oder Silikon-Kochutensilien, um die Waffeln vorsichtig zu heben und auf den Teller zu legen. Keine scharfen Kochutensilien aus Metall benutzen, diese können die Anti-Haft-Beschichtung des Geräts zerkratzen.

Backteige

Waffel-Grundteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

2 ½ Tassen Universalmehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Maisstärke
2 EL Zucker
2 Eier
2 Tassen Milch
⅛ Tasse zerlassene Butter
2 TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver, Maisstärke und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel Eier, Milch, Butter sowie Vanilleextrakt geben und vermengen.
3. Die trockenen mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Glutenfreier Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

2 Tassen glutenfreies Universalmehl
1 TL Salz
1 ½ gestrichene EL Backpulver
2 EL Zucker
2 Eier
1 ⅔ Tassen Buttermilch
¼ Tasse zerlassene Butter
1 ½ TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel die Eier, Buttermilch, Butter sowie Vanilleextrakt geben und vermengen.
3. Die trockenen mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Mais-Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

1 ¼ Tassen Mehl
1 ¼ Tassen Maismehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Zucker
2 Eier
1 ½ Tassen Milch
⅓ Tasse zerlassene Butter

1. Mehl, Maismehl, Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In eine andere Schüssel Eier, Milch, Butter geben und vermengen.
3. Die trockenen mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Weizenvollkorn-Waffelteig

Ergibt ca. 6 Tassen (8 gefüllte Waffeln)

1 ¼ Tassen Mehl
1 ¼ Tassen Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
2 gestrichene EL Backpulver
1 EL Maisstärke
2 EL brauner Zucker
2 Eier
2 Tassen Milch
⅓ Tasse zerlassene Butter
2 TL Vanilleextrakt

1. Mehl, Salz, Backpulver, Maisstärke und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Die Buttermilch, Eier, die zerlassene Butter und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel vermengen.
3. Die trockenen mit den feuchten Zutaten zusammengeben und glattrühren.

Füllungen

Erdbeerfüllung

Ergibt ca. 4 Tassen (16 gefüllte Waffeln)

4 Tassen Erdbeerhälften
½ Tasse Zucker
2 EL Maisstärke

1. Erdbeeren, Zucker und Maisstärke in eine Pfanne geben, erhitzen und schwenken.
2. Die Mischung bei starker Hitze 5 Min. kochen und dabei umrühren.
3. Die Füllung vor Verwendung abkühlen lassen.

Blaubeerfüllung

Ergibt ca. 4 Tassen (16 gefüllte Waffeln)

4 Tassen Blaubeeren
½ Tasse Zucker
2 EL Maisstärke

1. Blaubeeren, Zucker und Maisstärke in eine Pfanne geben, erhitzen und schwenken.
2. Die Mischung bei starker Hitze 5 Min. kochen und dabei umrühren.
3. Die Füllung vor Verwendung abkühlen lassen.



Waffeln

Waffeln mit Blaubeerfüllung

Ergibt 1 Waffel

Waffelteig für eine gefüllte Waffel
¼ Tasse Blaubeerfüllung
Schlagsahne zum Servieren
Sirup zum Servieren

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Blaubeerfüllung mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, Schlagsahne draufgeben und mit Sirup servieren.

Waffeln mit Erdbeerfüllung

Ergibt 1 Waffel

Waffelteig für eine gefüllte Waffel
¼ Tasse Erdbeerfüllung
Schlagsahne zum Servieren
Sirup zum Servieren

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Erdbeerfüllung mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, Schlagsahne draufgeben und mit Sirup servieren.

Waffel mit Hähnchenfleisch

Ergibt 1 Waffel

Waffelteig für eine gefüllte Waffel
2 panierte und frittierte Hähnchenbrüste (durchgebraten)
Ahornsirup
Sriracha-Sauce

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Hähnchenbrüste nebeneinander mittig auf den Teig geben. Mit dem restlichen Waffelteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, halbieren und mit Sirup und Sriracha servieren.

Arme Ritter-Waffel (French Toast)

Ergibt 1 Waffel

1 großes Ei
2 EL Sahne
½ TL Zimt
1 EL Ahornsirup
170 g Krapfen oder Donuts, zerkrümelt
½ Tasse Erdbeeren, gesäubert & halbiert
Sirup zum Servieren (optional)
Puderzucker, zum Garnieren (optional)

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Ei, Sahne, Zimt und Ahornsirup in einer Schüssel vermengen und zu einem Waffelteig vermengen.
3. Die zerkrümelten Krapfen/Donuts unter den Teig mengen.
4. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Erdbeeren mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Teig abdecken.
5. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 8–10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, halbieren und mit Sirup oder Puderzucker servieren.

Schokoladen-Erdbeer-Waffel

Ergibt 1 Waffel

Waffelteig für eine gefüllte Waffel
1 ½ EL Kakaopulver
1 Erdbeere, in Scheiben geschnitten
¼ Tasse Schokoladenstückchen
Schlagsahne zum Servieren
Sirup zum Servieren

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. In einer Schüssel Waffelteig und Kakaopulver zusammengeben und vermengen.
3. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Erdbeeren und Schokoladenstückchen mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig bedecken.
4. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
5. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, Schlagsahne draufgeben und mit Sirup servieren.



Omelett-Waffel

Ergibt 1 Waffel

1 großes Ei
1 EL geriebener Cheddar
Salz zum Abschmecken
1 EL gewürfelte rote Paprikaschote
1 EL gewürfelter Schinken
Waffelteig für eine gefüllte Waffel

1. Die Eier, den Cheddar, Salz, Schinken und rote Paprika in eine Schüssel geben und vermengen.
2. In einer Pfanne auf dem Herd ein kleines Omelett aus der Eiermischung braten.
3. Das Gerät an den Strom anschließen und vorheizen.
4. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Das Omelett mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig abdecken.
5. Gerät schließen und wenden. Die Waffel 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in vier Teile schneiden.

Corndog-Waffel

Ergibt 1 Waffel

Waffelteig für eine Waffel
1 Hotdog-Würstchen, in Scheiben geschnitten
¼ Tasse geriebener Cheddar

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Würstchen-Scheiben und den Cheddar mittig auf den Teig legen. Mit dem restlich Waffelteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffel 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in vier Teile schneiden.

Waffel mit Mac & Cheese

Ergibt 2 Waffeln

1 Teigrolle mit ca. 200 g Croissantteig (oder Blätterteig)
1 ¼ Tassen fertige Mac & Cheese
4 Scheiben Käse

1. Die Teigrolle ausrollen und vier Quadrate schneiden. Das Gerät öffnen und ein Teigquadrat hineinlegen. Die Hälfte der Mac & Cheese und 2 Scheiben Käse auf das Teigquadrat legen. Mit einem weiteren Teigquadrat bedecken. Überschüssigen Teig so falten, dass er in das Gerät passt.
2. Gerät schließen und wenden. Das Gerät an den Strom anschließen. Die Waffel 8-10 Minuten goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
3. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, und vierteln, bevor Sie sie servieren.



Pulled Pork Maisbrot-Waffel

Ergibt 1 Waffel

Mais-Waffelteig für eine gefüllte Waffel
¼ Tasse Pulled Pork
1 EL rote Zwiebel, gewürfelt

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Pulled Pork und die Zwiebelwürfel mittig auf den Teig geben. Mit dem restlichen Mais-Waffelteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffel 8–10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in zwei Hälften schneiden.

Eier-Sandwich-Waffel

Ergibt 1 Waffel

1 großes Ei
Salz zum Abschmecken
Gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
Waffelteig für eine gefüllte Waffel
2 Scheiben Käse
2 Scheiben Schinken

1. Die Eier, den Cheddar, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem Teig schlagen.
2. In einer Pfanne auf dem Herd ein kleines Omelett braten.
3. Das Gerät an den Strom anschließen und vorheizen.
4. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Das Omelett, den Käse und Schinken mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig bedecken.
5. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Servieren in vier Teile schneiden.

Salami-Pizza-Waffel

Ergibt 2 Waffeln

310 g Fertig-Pizzateig
¼ Tasse Pizzasauce
¾ Tasse geriebener Mozzarella
12 Scheiben Salami
½ Peperoni, gewürfelt

1. Den Pizzateig herausnehmen und ausrollen. Den Teig in vier gleiche Teile schneiden.
2. Ein Teigviertel in das Gerät einlegen. Die Pizzasauce, Mozzarella, Salami und die Peperoniwürfel mittig auf dem Teig verteilen. Mit einem Viertel des Pizzateigs bedecken.
3. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. Zirka 10 Min. goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, und vor dem Schneiden und Servieren 5 Min. abkühlen lassen. Den Backvorgang für eine zweite Waffel wiederholen.



Käse-Pizza-Waffel

Ergibt 2 Waffeln

310 g Fertig-Pizzateig
¼ Tasse Pizzasauce
¾ Tasse geriebener Mozzarella

1. Den Pizzateig herausnehmen und ausrollen. Den Teig in vier gleiche Teile schneiden.
2. Ein Teigviertel im Gerät ausbreiten. Die Pizzasauce und den Mozzarella mittig auf dem Teig verteilen. Mit einem Viertel des Pizzateigs abdecken.
3. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. Zirka 10 Min. goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und vor dem Schneiden und Servieren 5 Min. abkühlen lassen. Den Backvorgang für eine zweite Waffel wiederholen.

Apfel-Zimt-Waffel

Ergibt 1 Waffel

Waffelteig für eine Waffel
¼ Tasse Apfelkuchenfüllung
(Alternativ: Apfelmus mit Zimt)
Schlagsahne zum Servieren
Sirup zum Servieren

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Waffelteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Die Apfelkuchenfüllung mittig auf die Teigschicht geben. Mit dem restlichen Waffelteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 7–8 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen. Schlagsahne draufgeben und mit Sirup servieren.

Monte Cristo

Ergibt 1 Waffel

2 Eier
½ Tasse Milch
¼ TL Salz
⅛ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Schweizer Käse
2 dünne Scheiben Schinken
Himbeermarmelade oder Puderzucker, zum Garnieren

1. Eier, Milch, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem Teig schlagen.
2. Das Brot in den Eierteig eintauchen.
3. Das Gerät an den Strom anschließen und vorheizen.
4. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen. Mit 2 Brotscheiben den Boden des Geräts bedecken. Käse und Schinken in Schichten auf das Brot geben. Anschließend mit den verbleibenden 2 Brotscheiben abdecken.
5. Gerät schließen und wenden, 7-8 Min. backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und mit Himbeermarmelade oder Puderzucker servieren.



Waffel mit Hähnchenpastete

Ergibt 2 Waffeln

1 Tasse Wasser
1 kleine Kartoffel, gewürfelt
½ Tasse Hühnercremesuppe
½ Tasse Hähnchenfleisch, gewürfelt und gekocht
½ Tasse tiefgekühlte Erbsen und Karotten
1 Teigrolle Croissantteig (oder Blätterteig)

1. In einem kleinen Topf das Wasser und die gewürfelte Kartoffel zum Kochen bringen und 5 Min. kochen lassen.
2. Überschüssiges Wasser abgießen und die Kartoffel im Topf belassen. Jetzt die Suppe, das Hähnchenfleisch, die Erbsen und Karotten hinzugeben. Alles zusammen erhitzen. Nun zirka 10 min abkühlen lassen.
3. Die Teigrolle ausrollen und den Teig in vier gleiche Teile schneiden. Ein Viertel im Gerät auslegen. Die Pastetenfüllung über den Teig geben. Mit einem Teigviertel abdecken. Überschüssigen Teig so falten, dass er in das Gerät passt.
4. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. 10-14 min goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
5. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und servieren. Den Backvorgang für eine zweite Hähnchenpastete wiederholen.

Falsche Bretzel-Waffel gefüllt mit Bratwurst & Käse

Ergibt 2 Waffeln

115 g Bratwurst in Scheiben
(Alternativ eine andere grobe, geräucherte Wurst)
400 g Fertig-Pizzateig
2 EL Natron
1 Tasse Wasser
⅔ Tasse geriebener Cheddar
zerlassene Butter zum Bestreichen
Salz

1. In einer Pfanne die Bratwurst scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt ist.
2. Den Teig vierteln. Auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche jedes Teigviertel kreisförmig ausrollen, um den Geräteboden auszukleiden. Den Teig beiseitestellen.
3. In einer Pastetenform Wasser und Natron vermischen.
4. Einen Teigkreis in die Natronlauge eintauchen und den Boden und die Seiten des Geräts damit auskleiden. Den Cheddar und die Bratwurst mittig einlegen und gleichmäßig über den Teig verteilen. Ein weiteres kreisrundes Teigstück in die Natronlauge eintauchen und dann auf den Cheddar und die Bratwurst geben.
5. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. 15 min goldbraun backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
6. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, mit Butter bestreichen und mit Salz bestreuen, dann servieren. Den Backvorgang für eine zweite Waffel wiederholen.

Affenbrot-Waffel

Ergibt 2 Waffeln

1 Zimtschnecken-Teigrolle 350 g, geviertelt
3 EL Rosinen
3 EL Pecannüsse
¼ Tasse Apfelwürfel
Glasur für Zimtschnecken

1. Etwas mehr als ein Viertel des Zimtschnecken-Teigs in das Gerät einlegen.
2. In einer Schüssel Rosinen, Pecannüsse und Apfelstückchen vermengen. Die Hälfte der Mischung auf den Teig im Gerät geben. Mit einem Teigviertel bedecken.
3. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Die Mischung 4 Minuten backen, dann das Gerät mithilfe des Griffs wenden. Für weitere 8 Min. weiterbacken. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und 8-10 Min. abkühlen lassen.
5. Die Waffel in zwei Hälften schneiden und die Glasur vor dem Servieren darüber geben. Wiederholen Sie den Backvorgang für eine zweite Waffel.

Waffel mit geriebener Kartoffel

Ergibt 1 Waffel

2 Tassen grob geraspelte Kartoffeln
¼ Tasse geriebener Cheddar
3 Scheiben Speck, halbiert
½ Tasse saure Sahne, zum Servieren
½ Tasse Salsa, zum Servieren

1. Gerät öffnen und den Boden bis etwas über der Hälfte mit den geraspelten Kartoffeln ausfüllen. Den Cheddar mittig und gleichmäßig über den geraspelten Kartoffeln verteilen. Speck dazugeben und gleichmäßig verteilen. Die Füllung mit den restlichen Kartoffelraspeln gleichmäßig abdecken.
2. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen und wenden. Zirka 10 Min. backen und Gerät mithilfe des Griffes wenden. Für eine krosse Waffel weitere 10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
3. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen, in vier Teile schneiden und mit saurer Sahne und Salsa servieren.



Konfettikuchen-Waffel

Ergibt 4 Waffeln

1 Schachtel mit hellem Kuchenteig, der gemäß den Anweisungen in der Verpackung zuzubereiten ist

1 Tasse bunte Zuckerstreusel

450 ml Vanille-Kuchenglasur

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Kuchenteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Ein Viertel der Streusel mittig über dem Teig verteilen. Mit etwas Kuchenteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffel 8–10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen. Den Backvorgang für insgesamt vier Waffeln wiederholen. Die Waffeln vor Hinzugabe der Glasur abkühlen lassen.

Schokoladen-Himbeerkuchen-Waffel

Ergibt 4 Waffeln

1 Schachtel Schokoladenkuchenteig, der entsprechend der Verpackungsanweisungen zuzubereiten ist

2 Tassen Himbeeren

1 Tasse zartbittere Schokoladenstückchen

450 ml Vanille-Kuchenglasur

1. Das Gerät anschließen und vorheizen.
2. Nach erfolgtem Vorheizen: Gerät öffnen und etwas Kuchenteig einfüllen, sodass der Boden der Waffelform bedeckt ist. Ein Viertel der Himbeeren und der Schokoladenstückchen mittig auf der Teigschicht verteilen. Mit dem etwas Kuchenteig abdecken.
3. Gerät schließen und wenden. Die Waffeln 8–10 Minuten backen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**.
4. Gerät öffnen und die Waffel vorsichtig herausnehmen. Den Backvorgang für insgesamt vier Waffeln wiederholen. Die Waffeln vor Hinzugabe der Glasur abkühlen lassen.





PowerXL™ Waffle Star

In order to help protect the environment, you can download the recipes online at

Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien

Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo

Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

https://www.mediashop.tv/p/powerxl-waffle-star

CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67

Stand: 05/2023 | M35523, M35525