



ca. 6

Waffeln
Gaufres
Cialde
Waffles
Hacer gofres

250 g Mehl	1 Pk Vanillezucker				
250 g de farine	1 sachet de sucre vanillé				Salz: 1 pincée / *pour le salé: 1 cuillère à café
250 g farina	1 bustina di zucchero vanigliato				Sale: 1 pizzico / *per il salato: 1 cucchiaino
250 g flour	1 pkt vanilla sugar				Salt: 1 pinch / *for savory: 1 teaspoon
250 g de harina	1 paquet de vainilla azucarada				Sal: 1 pizca / *para la salazón: 1 cucharadita
70 g Zucker	20 g Hefe	3 dl Milch	40 g Butter	2 Eier	
70 g de sucre	20 g de levure	3 dl de lait	40 g de beurre	2 œufs	
70 g zuccherò	20 g lievito	3 dl latte	40 g burro	2 uova	
70 g sugar	20 g yeast	3 dl milk	40 g butter	2 eggs	
70 g de azúcar	20 g de levadura	3 dl de leche	40 g de mantequilla	2 huevos	



- 1** Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen
Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel
Amalgamare farina, zucchero, zucchero vanigliato e sale
Mix the flour, sugar, vanilla sugar and salt
Mezclar la harina, el azúcar, la vainilla azucarada y la sal
- 2** Hefe mit Milch anrühren und mit Mehl zu Teig vermengen
Réaliser un mélange lait/levure et mélanger avec la farine pour obtenir une pâte
Fare sciogliere il lievito nel latte e aggiungere con la farina all'impasto
Stir the yeast into the milk and mix into the dough with flour
Mezclar la levadura con la leche y con la harina hasta convertir en una masa
- 3** Teig bedecken und ca. 10 Min. gehen lassen
Couvrir la préparation et laisser fermenter pendant env. 10 minutes
Coprire l'impasto e lasciare riposare per ca. 10 min.
Cover the dough and leave for approx. 10 mins
Cubrir la masa y dejar aprox. 10 min.
- 4** Butter schmelzen und abkühlen lassen
Faire fondre le beurre et laisser refroidir
Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare
Melt the butter and leave to cool
Fundir la mantequilla y dejar enfriar

- 5** Eier trennen, Eigelb und Butter unter Teig rühren und 20 Min. gehen lassen
Séparer les jaunes et les blancs d'œufs, incorporer les jaunes d'œufs et le beurre à la pâte et laisser fermenter pendant 20 min.
Separare tuorli e albumi, incorporare i tuorli e il burro all'impasto e lasciare riposare per 20 min.
Separate the eggs, stir the egg yolk and butter into the dough and leave for 20 mins
Separar los huevos, mezclar la yema y la mantequilla con la masa y dejar 20 min.

- 6** Eiweiss steif schlagen und unter Teig rühren
Monter les blancs en neige et les incorporer à la pâte
Montare a neve gli albumi e incorporarli all'impasto
Beat the egg whites until stiff and mix into the dough
Batir las claras a punto de nieve y mezclar con la masa



Schokoladen-Waffeln
Gaufres au chocolat
Cialde al cioccolato
Chocolate waffles
Gofres de chocolate

- 2 Esslöffel Schokoladenpulver beifügen
Ajouter 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre
Aggiungere 2 cucchiari di cioccolato in polvere
Add 2 tablespoons of chocolate powder
Añadir 2 cucharadas de chocolate en polvo



Herzhafte Waffeln*
Gaufres salées*
Cialde salate*
Savory waffles*
Gofres salados*

- Vanille-/Zucker ersetzen durch 1 Teelöffel Maizena
Remplacer la vanille/le sucre par 1 cuillère à café de maizena
Sostituire la vaniglia/zucchero con 1 cucchiaino di farina di maizena
Replace vanilla/sugar with 1 teaspoon cornstarch
Sustituir la vainilla/azúcar por 1 cucharadita de harina de maiz