



Sanjienorschlag

HERZHAFTE WAFFELN

Ideal zu Lachs, Käse, Kräuterquark u.v.m.

Rezept:

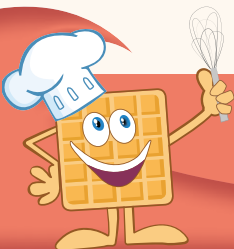
Zutaten:

- 1000 g Waffel-Backmischung von Best-Back
- 1500 ml Wasser* dazu
- Zu knusprig? Dann fügen Sie noch 200 ml Öl dazu

*Je nach Waffeleisen variiert die Wassermenge geringfügig.

Zubereitung:

- ☞ Waffeleisen vorheizen und flächendeckend einfetten.
- ☞ Zutaten in eine Schüssel geben.
- ☞ 2 Minuten mit dem Teigrührgerät auf höchster Stufe mischen und kurz quellen lassen.
- ☞ Bei 180°C – 200°C ca. 4 – 6 Minuten im Waffeleisen goldbraun backen.
- ☞ Nach Belieben verfeinern.



SCHON PROBIERT?

Mit unseren Backmischungen können Sie binnen kürzester Zeit auch andere Köstlichkeiten wie zum Beispiel Quarkbällchen, die beliebte Bubblewaffle oder Crêpes auf den Tisch zaubern.

Mehr Infos unter:

www.waffelteig.de

info@best-back.com

Nährwerttabelle:

Durchschnittliche Nährwerte* pro 100 g Backmischung

Brennwert:	1450,1 kJ / 338 kcal
Fett:	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g
Kohlenhydrate:	54,9 g
davon Zucker:	5,5 g
Eiweiß:	12,2 g
Salz:	1,48 g

*Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen.

Best-Back
M. Glattfelder
Fahrenberg 38b
45257 Essen

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Kartoffelflocken, **Sahnepulver**, **Volleipulver**, Röstzwiebeln (Zwiebeln, **Weizenmehl**, pflanzl. Fett), Salz, getr. Schnittlauch, Zucker, Gewürze

Kann Spuren von **Sesam**, **Soja**, **Schalenfrüchten** und **Lupinen** enthalten.

Inhalt: 10 x 1 kg Papiersack mit PE Einlage

Lagerung: kühl, dunkel und trocken.
Mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck.

Nur zur gewerblichen Verarbeitung.

Produziert in der EU für Best-Back.

