



Praktische Tipps zum Backen für Waffeln und Pfannkuchen



1 Achten Sie immer darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben bevor Sie Ihren Teig machen und verwenden!

2

Sieben Sie Ihr Mehl und vermeiden Sie Klumpenbildung.



3

Wiegen Sie alle Ihre Zutaten richtig.



4

Ihr Waffeleisen wird am schnellsten erhitzt im geschlossenen Zustand.



5

Fetten Sie Ihre Backplatten vor jedem ersten Gebrauch mit etwas Öl ein, auch wenn Ihre Waffelplatten eine Antihaft-Beschichtung haben.



6

Schließen Sie Ihr Waffeleisen sofort nach dem Einfüllen des Teigs. Auf diese Weise erhalten Sie eine Waffel, die auf beiden Seiten die gleiche Farbe hat.



7

Verwenden Sie die elektronische Stoppuhr und Respektieren Sie die Backzeit. Wenn Sie Ihr Waffeleisen zu schnell öffnen, klebt der Teig an den Backplatten. In unseren Rezepten geben wir nur eine ungefähre Thermostatstellung und Backzeit an.

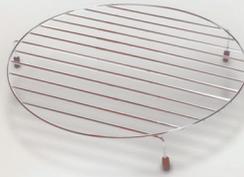
8

Mit unserer FRITEL Waffelgabel nehmen Sie Ihre Waffeln aus dem Waffeleisen ohne sie zu zerbrechen.



9

Lassen Sie Ihre Waffeln auf einem Gitterrost abkühlen, um Kondensation zu vermeiden.



10

Lagern sie Ihre weichen Waffeln am besten in einer Kunststoff-Box oder -tüte. Hartwaffeln sollten in einer Blechdose gelagert werden.



11

Gebackene Waffeln können auch eingefroren werden. Verpacken Sie sie sorgfältig, damit sie nicht am Eis festkleben. Wie lange Sie sie einfrieren können und wie Sie sie am besten auftauen, hängt von der Waffelsorte ab.

REZEPTE

www.fritel.com/recipes

WWW.FRITEL.COM