

PL: Dania z gofrownicy

CZ: Jídla z waflovače

SK: Jedlá z waflovača

HU: Waffelgépből készült ételek

FRE: Plats à partir de gaufrier

UA: Страви з вафельниці

GB: Dishes from a waffle maker

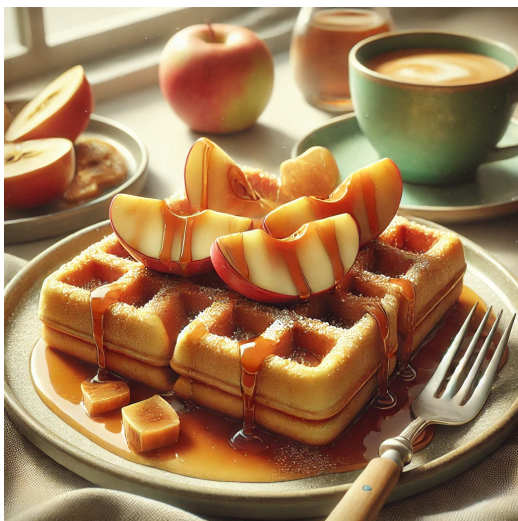
DE/AT/CH: Gerichte aus dem Waffeleisen

NL: Gerechten uit een wafelijzer



TRANSA[®]
ELECTRONICS

PL	Przykładowe przepisy na dania z gofrownicy	strona	3
CZ	Ukázkové recepty na jídla z vaflavače	stránka	8
SK	Ukázkové recepty na jedlá z vaflavača	stránka	13
HU	Példák a gofrikészítővel készült ételekre	oldal	18
FRE	Exemples de recettes de plats en gaufrier	page	23
UA	Приклади рецептів страв з вафельниці	сторінка	28
GB	Sample recipes for waffle maker dishes	page	33
DE/AT/CH	Beispielrezepte für Gerichte aus dem Waffeleisen	Seite	38
NL	Voorbeeldrecepten voor wafelijzergerechten	blad	43



Klasyczne gofry

Składniki:

- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 150 g mąki pszennej
- 50 g masła (rozpuszczonego)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. W misce roztrzep jajka, dodaj mleko i rozpuszczone masło.
2. W osobnej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukry i sól.
3. Połącz suche składniki z mokrymi i wymieszaj do uzyskania gładkiego ciasta.
4. Wlej ciasto do nagrzanej gofrownicy i piecz przez 3-5 minut, aż gofry będą złociste.

Gofry czekoladowe

Składniki:

- 2 jajka
- 200 ml mleka
- 150 g mąki pszennej
- 50 g kakao
- 50 g masła (rozpuszczonego)
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj jajka, mleko i rozpuszczone masło.
2. W osobnej misce połącz mąkę, kakao, proszek do pieczenia, cukier i sól.
3. Dodaj suche składniki do mokrych i wymieszaj.
4. Piecz w gofrownicy przez 3-5 minut. Podawaj z ulubionymi dodatkami, np. bitą śmietaną i owocami.

Gofry z owocami

Składniki:

- 2 jajka
- 200 ml mleka
- 150 g mąki pszennej
- 50 g masła (rozpuszczonego)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 szklanki pokrojonych owoców (np. jagody, truskawki)
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. W misce roztrzep jajka, dodaj mleko, masło i cukier.
2. W osobnej misce połącz mąkę, proszek do pieczenia i sól.
3. Dodaj mokre składniki do suchych i wymieszaj.
4. Na końcu dodaj owoce i delikatnie wymieszaj.
5. Piecz gofry w nagrzanej gofrownicy przez 3-5 minut.

Gofry pełnoziarniste

Składniki:

- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 100 g mąki pszennej pełnoziarnistej
- 50 g mąki pszennej
- 50 g masła (rozpuszczonego)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj jajka, mleko i rozpuszczone masło.
2. W osobnej misce połącz mąki, proszek do pieczenia, cukier i sól.
3. Połącz składniki mokre z suchymi, wymieszaj.
4. Piecz w gofrownicy przez 3-5 minut, aż gofry będą złociste.

Gofry serowe

Składniki:

- 2 jajka
- 200 ml mleka
- 150 g mąki pszennej
- 100 g startego sera (np. cheddar)
- 50 g masła (rozpuszczonego)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz jajka, mleko, masło i ser.
2. W osobnej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól.
3. Dodaj suche składniki do mokrych i wymieszaj.
4. Piecz w gofrownicy przez 3-5 minut, aż gofry będą złociste i chrupiące.

Tosty francuskie z karmelizowanymi jabłkami

Składniki:

- 2 kromki chleba tostowego
- 1 jajko
- 50 ml mleka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 jabłko
- 1 łyżeczka masła
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- Cynamon do smaku

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj jajko, mleko i cukier waniliowy.
2. Zanurz chleb w mieszance i połóż w rozgrzanej gofrownicy.
3. Jabłko pokrój w plasterki i podsmaż na maśle z cukrem trzcinowym i cynamonem.
4. Gotowe tosty podawaj z karmelizowanymi jabłkami.

Ciasteczka owsiane z gofrownicy

Składniki:

- 100 g płatków owsianych 1 banan
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka cynamonu
- 30 g orzechów lub rodzynek

Sposób przygotowania:

1. Banana rozgnieć widelcem i wymieszaj z resztą składników.
2. Formuj małe kulki i lekko je spłaszcz.
3. Piecz w rozgrzanej gofrownicy przez ok. 4-5 minut.
4. Podawaj jako zdrową przekąskę.

Mini pizza z gofrownicy

Składniki:

- 1 gotowe ciasto na pizzę
- 2 łyżki sosu pomidorowego
- 50 g startego sera mozzarella
- Ulubione dodatki (np. pepperoni, pieczarki, papryka)
- Oregano i bazylia do smaku

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej gofrownicę i lekko ją natłuść.
2. Rozwałkuj ciasto na cienkie placki i nałóż jeden na gofrownicę.
3. Posmaruj sosem pomidorowym, dodaj ser i wybrane dodatki.
4. Przykryj drugim plackiem i zamknij gofrownicę na kilka minut, aż ser się rozpuści.
5. Gotową mini pizzę podawaj z sosem czosnkowym lub pomidorowym.

Grillowane warzywa z gofrownicy

Składniki:

- 1 cukinia
- 1 papryka
- 1 bakłażan
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól, pieprz, tymianek

Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokrój w cienkie plastry i wymieszaj z oliwą oraz przyprawami.
2. Ułóż je w rozgrzanej gofrownicy i grilluj przez 5-7 minut.
3. Podawaj jako dodatek do dania głównego lub jako przekąskę z sosem jogurtowym.

Omlet z warzywami i serem

Składniki:

- 2 jajka
- 2 łyżki mleka
- 30 g sera feta lub żółtego
- ½ papryki
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj jajka z mlekiem, dopraw solą i pieprzem.
2. Dodaj pokrojoną paprykę i ser.
3. Wlej masę jajeczną do rozgrzanej gofrownicy i piecz przez 4-5 minut.
4. Podawaj z ulubionym sosem.

Klasické vafle

Složení:

- 2 vejce
- 250 ml mléka
- 150 g pšeničné mouky
- 50 g másla (rozpuštěného)
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička vanilkového cukru
- špetka soli

Postup přípravy:

1. V misce rozšlehejte vejce, přidejte mléko a rozpuštěné máslo.
2. V jiné misce smíchejte mouku, prášek do pečiva, cukry a sůl.
3. Spojte suché ingredience s mokkými a promíchejte, dokud nevznikne hladké těsto.
4. Nalijte těsto do předehřáté vaflovače a pečte 3-5 minut, dokud nebudou vafle zlatavé.

Čokoládové vafle

Složení:

- 2 vejce
- 200 ml mléka
- 150 g pšeničné mouky
- 50 g kakaa
- 50 g másla (rozpuštěného)
- 100 g cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli

Postup přípravy:

1. V misce smíchejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo.
2. V jiné misce spojte mouku, kakao, prášek do pečiva, cukr a sůl.
3. Přidejte suché ingredience k mokkým a promíchejte.
4. Pečte vafle v předehřáté vaflovači 3-5 minut. Podávejte s oblíbenými přílohami, například šlehačkou a ovocem.

Vafle s ovocem

Složení:

- 2 vejce
- 200 ml mléka
- 150 g pšeničné mouky
- 50 g másla (rozpuštěného)
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/2 šálku nakrájeného ovoce (např. borůvky, jahody)
- špetka soli

Postup přípravy:

1. V misce rozšlehejte vejce, přidejte mléko, máslo a cukr.
2. V jiné misce smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl.
3. Přidejte mokré ingredience k suchým a promíchejte.
4. Nakonec přidejte ovoce a jemně promíchejte.
5. Pečte vafle v předehřáté vaflovači 3-5 minut.

Celozrnné vafle

Složení:

- 2 vejce
- 250 ml mléka
- 100 g celozrnné pšeničné mouky
- 50 g pšeničné mouky
- 50 g másla (rozpuštěného)
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli

Postup přípravy:

1. V misce smíchejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo.
2. V jiné misce spojte mouky, prášek do pečiva, cukr a sůl.
3. Spojte mokré ingredience se suchými a promíchejte.
4. Pečte vafle v předehřáté vaflovači 3-5 minut, dokud nebudou zlatavé.

Sýrové vafle

Složení:

- 2 vejce
- 200 ml mléka
- 150 g pšeničné mouky
- 100 g strouhaného sýra (např. cheddar)
- 50 g másla (rozpuštěného)
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli

Postup přípravy:

1. V misce smíchejte vejce, mléko, máslo a sýr.
2. V jiné misce spojte mouku, prášek do pečiva, cukr a sůl.
3. Přidejte suché ingredience k mokrým a promíchejte.
4. Pečte vafle v přehřáté vaflovači 3-5 minut, dokud nebudou zlatavé a křupavé.

Francouzské tousty s karamelizovanými jablky

Složení:

- 2 plátky toustového chleba
- 1 vejce
- 50 ml mléka
- 1 lžička vanilkového cukru
- 1 jablko
- 1 lžička másla
- 1 lžička třtinového cukru
- Skořice podle chuti

Postup přípravy:

1. V misce smíchejte vejce, mléko a vanilkový cukr.
2. Namáčejte chléb do směsi a položte na rozehřátou vaflovačku.
3. Jablko nakrájejte na plátky a orestujte na másle s třtinovým cukrem a skořicí.
4. Hotové tousty podávejte s karamelizovanými jablky.

Ovesné sušenky z vaflovače

Složení:

- 100 g ovesných vloček
- 1 banán
- 1 lžíce medu
- 1 lžička skořice
- 30 g ořechů nebo rozinek

Postup přípravy:

1. Banán rozmačkejte vidličkou a smíchejte s ostatními ingrediencemi.
2. Tvořte malé kuličky a jemně je zploštěte.
3. Pečte v předehřáté vaflovači asi 4-5 minut.
4. Podávejte jako zdravou svačinu.

Mini pizza z vaflovače

Složení:

- 1 připravené těsto na pizzu
- 2 lžíce rajčatové omáčky
- 50 g strouhané mozzarely
- Oblíbené ingredience (např. pepperoni, žampiony, paprika)
- Oregano a bazalka podle chuti

Postup přípravy:

1. Rozehřejte vaflovač a lehce jej potřete olejem.
2. Rozválejte těsto na tenké placky a položte jednu na vaflovač.
3. Namažte rajčatovou omáčkou, přidejte sýr a vybrané ingredience.
4. Zakryjte druhým plackem a zavřete vaflovač na několik minut, dokud se sýr neroztaví.
5. Hotovou mini pizzu podávejte s česnekovým nebo rajčatovým dipem.

Grilovaná zelenina z vaflovače

Složení:

- 100 g ovesných vloček
- 1 banán
- 1 lžíce medu
- 1 lžička skořice
- 30 g ořechů nebo rozinek

Postup přípravy:

1. Banán rozmačkejte vidličkou a smíchejte s ostatními ingrediencemi.
2. Tvořte malé kuličky a jemně je zploštěte.
3. Pečte v předehřáté vaflovači asi 4-5 minut.
4. Podávejte jako zdravou svačinu.

Omeleta se zeleninou a sýrem

Složení:

- 2 vejce
- 2 lžíce mléka
- 30 g sýra feta nebo žlutého sýra
- ½ papriky
- 1 lžíce nasekané petrželky
- Sůl a pepř podle chuti

Postup přípravy:

1. V misce smíchejte vejce s mlékem, osolte a opepřete.
2. Přidejte nakrájenou papriku a sýr.
3. Vlijte vaječnou směs do rozehřátého vaflovače a pečte 4-5 minut.
4. Podávejte s oblíbenou omáčkou.

Klasické wafle

Ingrediencie:

- 2 vajcia
- 250 ml mlieka
- 150 g pšeničnej múky
- 50 g masla (rozpusteného)
- 2 lyžice cukru
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 1 lyžička vanilkového cukru
- štipka soli

Postup prípravy:

1. V miske rozšľahajte vajcia, pridajte mlieko a rozpustené maslo.
2. V inej miske zmiešajte múku, prášok do pečiva, cukor a soľ.
3. Spojte suché ingrediencie s mokrými a premiešajte do hladkého cesta.
4. Nalejte cesto do rozohriatej waflovače a pečte 3-5 minút, kým wafle nebudú zlatisté.

Čokoládové wafle

Ingrediencie:

- 2 vajcia
- 200 ml mlieka
- 150 g pšeničnej múky
- 50 g kakaa
- 50 g masla (rozpusteného)
- 100 g cukru
- 1 lyžička prášku do pečiva
- štipka soli

Postup prípravy:

1. V miske zmiešajte vajcia, mlieko a rozpustené maslo.
2. V inej miske spojte múku, kakao, prášok do pečiva, cukor a soľ.
3. Suché ingrediencie pridajte k mokrým a premiešajte.
4. Pečte vo waflovači 3-5 minút. Podávajte s obľúbenými prísadami, napríklad so šľahačkou a ovocím.

Ovocné wafle

Ingrediencie:

- 2 vajcia
- 200 ml mlieka
- 150 g pšeničnej múky
- 50 g masla (rozpusteného)
- 2 lyžice cukru
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 1/2 šálky nakrájaného ovocia (napr. čučoriedky, jahody)
- štipka soli

Postup prípravy:

1. V miske rozšľahajte vajcia, pridajte mlieko, maslo a cukor.
2. V inej miske zmiešajte múku, prášok do pečiva a soľ.
3. Pridajte mokré ingrediencie k suchým a premiešajte.
4. Na záver pridajte ovocie a jemne premiešajte.
5. Pečte wafle v rozohriatej waflovači 3-5 minút.

Celozrnné wafle

Ingrediencie:

- 2 vajcia
- 250 ml mlieka
- 100 g celozrnnnej pšeničnej múky
- 50 g pšeničnej múky
- 50 g masla (rozpusteného)
- 2 lyžice cukru
- 1 lyžička prášku do pečiva
- štipka soli

Postup prípravy:

1. V miske zmiešajte vajcia, mlieko a rozpustené maslo.
2. V inej miske spojte múky, prášok do pečiva, cukor a soľ.
3. Spojte mokré a suché ingrediencie, premiešajte.
4. Pečte vo waflovači 3-5 minút, kým wafle nebudú zlatisté.

Syrové wafle

Ingrediencie:

- 2 vajcia
- 200 ml mlieka
- 150 g pšeničnej múky
- 100 g nastrúhaného syra (napr. cheddar)
- 50 g masla (rozpusteného)
- 2 lyžice cukru
- 1 lyžička prášku do pečiva
- štipka soli

Postup prípravy:

1. V miske zmiešajte vajcia, mlieko, maslo a syr.
2. V inej miske spojte múku, prášok do pečiva, cukor a soľ.
3. Pridajte suché ingrediencie k mokrým a premiešajte.
4. Pečte vo waflovači 3-5 minút, kým wafle nebudú zlatisté a chrumkavé.

Francúzske toasty s karamelizovanými jablkami

Ingrediencie:

- 2 plátky toastového chleba
- 1 vajce
- 50 ml mlieka
- 1 lyžička vanilkového cukru
- 1 jablko
- 1 lyžička masla
- 1 lyžička trstinového cukru
- škorica podľa chuti

Postup prípravy:

1. V miske zmiešajte vajce, mlieko a vanilkový cukor.
2. Toastový chlieb namočte do zmesi a opečte v rozohriatom waflovači.
3. Jablko nakrájajte na plátky a opečte na masle s trstinovým cukrom a škoricou.
4. Hotové toasty podávajte s karamelizovanými jablkami.

Ovsené sušienky z waflovača

Ingrediencie:

- 100 g ovsených vločiek
- 1 banán
- 1 lyžica medu
- 1 lyžička škorice
- 30 g orechov alebo hrozienok

Postup prípravy:

1. Banán roztlačte vidličkou a zmiešajte so zvyšnými ingredienciami.
2. Tvarujte malé guľky a jemne ich sploštite.
3. Pečte v rozohriatom waflovači približne 4–5 minút.
4. Podávajte ako zdravú desiatu.

Mini pizza z waflovača

Ingrediencie:

- 1 hotové cesto na pizzu
- 2 lyžice paradajkového omáčky
- 50 g nastrúhaného syra mozzarella
- Oblúbené prísady (napr. pepperoni, šampiňóny, paprika)
- Oregano a bazalka podľa chuti

Postup prípravy:

1. Rozohrejte waflovač a jemne ho potrite olejom.
2. Cesto rozvaľkajte na tenké placky a položte jednu na waflovač.
3. Natrite paradajkovou omáčkou, pridajte syr a vybrané prísady.
4. Prikryte druhou plackou a zatvorte waflovač na niekoľko minút, kým sa syr neroztopí.
5. Hotovú mini pizzu podávajte s cesnakovým alebo paradajkovým dipom.

Grilovaná zelenina z waflovača

Ingrediencie:

- 1 cuketa
- 1 paprika
- 1 baklažán
- 1 lyžica olivového oleja
- Soľ, čierne korenie, tymian

Postup prípravy:

1. Zeleninu nakrájajte na tenké plátky a premiešajte s olivovým olejom a koreninami.
2. Poukladajte ju do rozohriateho waflovača a grilujte 5-7 minút.
3. Podávajte ako prílohu k hlavnému jedlu alebo ako snack s jogurtovým dipom.

Omeleta so zeleninou a syrom

Ingrediencie:

- 2 vajcia
- 2 lyžice mlieka
- 30 g syra feta alebo žltý syr
- ½ papriky
- 1 lyžica nasekanej petržlenovej vňate
- Soľ a čierne korenie podľa chuti

Postup prípravy:

1. V miske zmiešajte vajcia s mliekom, ochuťte soľou a korením.
2. Pridajte nakrájanú papriku a syr.
3. Nalejte zmes do rozohriateho waflovača a pečte 4-5 minút.
4. Podávajte s obľúbeným dipom.

Klasszikus gofrik

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 250 ml tej
- 150 g búzaliszt
- 50 g vaj (olvasztott)
- 2 evőkanál cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 teáskanál vaníliás cukor
- egy csipet só

Elkészítés:

1. Egy tálban verjük fel a tojásokat, adjuk hozzá a tejet és az olvasztott vajat.
2. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, sütőport, cukrokat és a sót.
3. Keverjük össze a száraz hozzávalókat a nedvesekkel, hogy sima tésztát kapjunk.
4. Öntsük a tésztát a már előmelegített gofrisütőbe, és süssük 3-5 percre, amíg a gofri aranybarna nem lesz.

Csokoládés gofri

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 200 ml tej
- 150 g búzaliszt
- 50 g kakaó
- 50 g vaj (olvasztott)
- 100 g cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- egy csipet só

Elkészítés:

1. Egy tálban keverjük össze a tojásokat, a tejet és az olvasztott vajat.
2. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a kakaót, a sütőport, a cukrot és a sót.
3. Adjuk hozzá a száraz hozzávalókat a nedvesekhez, és keverjük jól össze.
4. Süssük a gofrikat a gofrisütőben 3-5 percre. Tálaljuk kedvenc feltétekkel, például tejszínhabbal és gyümölcsökkel.

Gofrik gyümölcsökkel

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 200 ml tej
- 150 g búzaliszt
- 50 g vaj (olvasztott)
- 2 evőkanál cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- ½ csésze felkockázott gyümölcs (pl. áfonya, eper)
- egy csipet só

Elkészítés:

1. Egy tálban verjük fel a tojásokat, adjuk hozzá a tejet, az olvasztott vajat és a cukrot.
2. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, sütőport és a sót.
3. Keverjük össze a nedves és a száraz hozzávalókat.
4. Végül adjuk hozzá a gyümölcsöket, és finoman keverjük össze.
5. Süssük a gofrikat az előmelegített gofrisütőben 3-5 percig.

Teljes kiőrlésű gofri

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 250 ml tej
- 100 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- 50 g búzaliszt
- 50 g vaj (olvasztott)
- 2 evőkanál cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- egy csipet só

Elkészítés:

1. Egy tálban keverjük össze a tojásokat, a tejet és az olvasztott vajat.
2. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a sót.
3. Keverjük össze a nedves és száraz hozzávalókat.
4. Süssük a gofrikat az előmelegített gofrisütőben 3-5 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Sajtgofri

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 200 ml tej
- 150 g búzaliszt
- 100 g reszelt sajt (pl. cheddar)
- 50 g vaj (olvasztott)
- 2 evőkanál cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- egy csipet só

Elkészítés:

1. Egy tálban keverjük össze a tojásokat, a tejet, az olvasztott vajat és a sajtot.
2. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a sót.
3. Adjuk hozzá a száraz hozzávalókat a nedvesekhez, és keverjük jól össze.
4. Süssük a gofrikat 3-5 percre, amíg aranybarna és ropogós lesz.

Francia pirítós karamellizált almával

Hozzávalók:

- 2 szelet toast kenyér
- 1 tojás
- 50 ml tej
- 1 teáskanál vaníliás cukor
- 1 alma
- 1 teáskanál vaj
- 1 teáskanál nádcukor
- fahéj ízlés szerint

Elkészítés:

1. Egy tálban keverjük össze a tojást, a tejet és a vaníliás cukrot.
2. Mártuk bele a kenyeret a keverékbe, és tegyük a meleg gofrisütőbe.
3. Az almát vágjuk szeletekre, és pirítsuk vajon, nádcukorral és fahéjjal.
4. A kész pirítóst tálaljuk karamellizált almával.

Zabliszt keksz gofrisütőben

Hozzávalók:

- 100 g zabpehely
- 1 banán
- 1 evőkanál méz
- 1 teáskanál fahéj
- 30 g dió vagy mazsola

Elkészítés:

1. Törjük össze a banánt egy villával, és keverjük össze a többi hozzávalóval.
2. Formázzunk kis golyókat, és enyhén lapítsuk őket.
3. Süssük a gofrisütőben 4-5 percig.
4. Tálaljuk egészséges uzsonnaként.

Mini pizza gofrisütőben

Hozzávalók:

- 1 előre elkészített pizza tészta
- 2 evőkanál paradicsomszósz
- 50 g reszelt mozzarella sajt
- Kedvenc feltétek (pl. pepperoni, gomba, paprika)
- Oregánó és bazsalikom ízlés szerint

Elkészítés:

1. Melegítsük elő a gofrisütőt, és enyhén kenjük meg olajjal.
2. Nyújtsuk ki a tésztát vékony lapokra, és helyezzünk egyet a gofrisütőbe.
3. Kenjük meg paradicsomszósszal, majd tegyük rá a sajtot és a választott feltéteket.
4. Fedjük le egy másik tésztalappal, és zárjuk le a gofrisütőt pár percre, amíg a sajt megolvad.
5. Tálaljuk mini pizzát fokhagymás vagy paradicsomszósszal.

Grillezett zöldségek gofrisütőben

Hozzávalók:

- 1 cukkini
- 1 paprika
- 1 padlizsán
- 1 evőkanál olívaolaj
- Só, bors, kakukkfű

Elkészítés:

1. Vágjuk a zöldségeket vékony szeletekre, és keverjük össze az olívaolajjal és fűszerekkel.
2. Helyezzük a zöldségeket a meleg gofrisütőbe, és grillezzük 5-7 percig.
3. Tálaljuk köretként vagy joghurtos öntettel snackként.

Omlett zöldségekkel és sajttal

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 2 evőkanál tej
- 30 g feta sajt vagy sárga sajt
- ½ paprika
- 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem
- Só és bors ízlés szerint

Elkészítés:

1. Egy tálban keverjük össze a tojásokat a tejjel, sóval és borssal.
2. Adjuk hozzá a felkockázott paprikát és a sajtot.
3. Öntsük a tojásos keveréket a meleg gofrisütőbe, és süssük 4-5 percig.
4. Tálaljuk kedvenc szószunkkal.

Gaufres classiques

Ingrédients:

- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 150 g de farine de blé
- 50 g de beurre (fondu)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- Une pincée de sel

Préparation:

1. Dans un bol, battez les œufs, ajoutez le lait et le beurre fondu.
2. Dans un autre bol, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel.
3. Mélangez les ingrédients secs avec les ingrédients humides pour obtenir une pâte lisse.
4. Versez la pâte dans le gaufrier préchauffé et faites cuire pendant 3-5 minutes, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.

Gaufres au chocolat

Ingrédients:

- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 150 g de farine de blé
- 50 g de cacao
- 50 g de beurre (fondu)
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel

Préparation:

1. Dans un bol, mélangez les œufs, le lait et le beurre fondu.
2. Dans un autre bol, mélangez la farine, le cacao, la levure chimique, le sucre et le sel.
3. Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélangez bien.
4. Faites cuire les gaufres dans le gaufrier pendant 3-5 minutes. Servez avec vos garnitures préférées, comme de la crème fouettée et des fruits.

Gaufres aux fruits

Ingrédients:

- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 150 g de farine de blé
- 50 g de beurre (fondu)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ tasse de fruits coupés en morceaux (par exemple, des myrtilles, des fraises)
- Une pincée de sel

Préparation:

1. Dans un bol, battez les œufs, ajoutez le lait, le beurre fondu et le sucre.
2. Dans un autre bol, mélangez la farine, la levure chimique et le sel.
3. Mélangez les ingrédients humides avec les ingrédients secs.
4. Enfin, ajoutez les fruits et mélangez délicatement.
5. Faites cuire les gaufres dans le gaufrier préchauffé pendant 3-5 minutes.

Gaufres de blé complet

Ingrédients:

- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 100 g de farine de blé complet
- 50 g de farine de blé
- 50 g de beurre (fondu)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel

Préparation:

1. Dans un bol, mélangez les œufs, le lait et le beurre fondu.
2. Dans un autre bol, mélangez les farines, la levure chimique, le sucre et le sel.
3. Mélangez les ingrédients secs avec les ingrédients humides.
4. Faites cuire les gaufres dans le gaufrier préchauffé pendant 3-5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Gaufres au fromage

Ingrédients:

- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 150 g de farine de blé
- 100 g de fromage râpé (par exemple, cheddar)
- 50 g de beurre (fondu)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel

Préparation:

1. Dans un bol, mélangez les œufs, le lait, le beurre fondu et le fromage.
2. Dans un autre bol, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel.
3. Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélangez bien.
4. Faites cuire les gaufres pendant 3-5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes.

Pain perdu aux pommes caramélisées

Ingrédients:

- 2 tranches de pain de mie
- 1 œuf
- 50 ml de lait
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 1 pomme
- 1 cuillère à café de beurre
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- Cannelle au goût

Préparation:

1. Dans un bol, mélangez l'œuf, le lait et le sucre vanillé.
2. Trempez les tranches de pain dans ce mélange et placez-les dans le gaufrier préchauffé.
3. Coupez la pomme en tranches et faites-la revenir dans le beurre avec le sucre de canne et la cannelle.
4. Servez les tranches de pain perdu avec les pommes caramélisées.

Biscuits aux flocons d'avoine dans le gaufrier

Ingrédients:

- 100 g de flocons d'avoine
- 1 banane
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de cannelle
- 30 g de noix ou de raisins secs

Préparation:

1. Écrasez la banane avec une fourchette et mélangez-la avec les autres ingrédients.
2. Formez de petites boules et aplatissez-les légèrement.
3. Faites cuire les biscuits dans le gaufrier pendant 4-5 minutes.
4. Servez-les comme collation saine.

Mini pizzas dans le gaufrier

Ingrédients:

- 1 pâte à pizza prête à l'emploi
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 50 g de fromage râpé mozzarella
- Vos garnitures préférées (par exemple, pepperoni, champignons, poivrons)
- Origan et basilic au goût

Préparation:

1. Préchauffez le gaufrier et huilez légèrement.
2. Étalez la pâte en fines couches et placez-en une dans le gaufrier.
3. Étalez la sauce tomate, ajoutez le fromage et les garnitures choisies.
4. Couvrez avec une autre couche de pâte et fermez le gaufrier pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde.
5. Servez la mini pizza avec une sauce à l'ail ou tomate.

Légumes grillés dans le gaufrier

Ingrédients:

- 1 courgette
- 1 poivron
- 1 aubergine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, thym

Préparation:

1. Coupez les légumes en fines tranches et mélangez-les avec l'huile et les épices.
2. Placez-les dans le gaufrier préchauffé et faites-les griller pendant 5-7 minutes.
3. Servez-les en accompagnement ou en collation avec une sauce au yaourt.

Omelette aux légumes et au fromage

Ingrédients:

- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 30 g de fromage feta ou de fromage jaune
- ½ poivron
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel et poivre au goût

Préparation:

1. Dans un bol, mélangez les œufs avec le lait, le sel et le poivre.
2. Ajoutez le poivron coupé et le fromage.
3. Versez le mélange dans le gaufrier préchauffé et faites cuire pendant 4-5 minutes.
4. Servez avec votre sauce préférée.

Класичні вафлі

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 250 мл молока
- 150 г пшеничного борошна
- 50 г масла (розтопленого)
- 2 ложки цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- щіпка солі

Інструкція:

1. У мисці збийте яйця, додайте молоко та розтоплене масло.
2. В окремій мисці змішайте борошно, розпушувач, цукор і сіль.
3. Поєднайте сухі та вологі інгредієнти і добре перемішайте до отримання однорідного тіста.
4. Влийте тісто в розігріту вафельницю та готуйте 3-5 хвилин до золотистого кольору.

Шоколадні вафлі

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 200 мл молока
- 150 г пшеничного борошна
- 50 г какао
- 50 г масла (розтопленого)
- 100 г цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- щіпка солі

Інструкція:

1. У мисці змішайте яйця, молоко та розтоплене масло.
2. В окремій мисці змішайте борошно, какао, розпушувач, цукор і сіль.
3. Додайте сухі інгредієнти до мокрих і перемішайте.
4. Готуйте в вафельниці 3-5 хвилин. Подавайте з улюбленими добавками, наприклад, збитими вершками та фруктами.

Вафлі з фруктами

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 200 мл молока
- 150 г пшеничного борошна
- 50 г масла (розтопленого)
- 2 ложки цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- ½ склянки нарізаних фруктів (наприклад, чорниця, полуниця)
- щіпка солі

Інструкція:

1. У мисці збийте яйця, додайте молоко, масло і цукор.
2. В окремій мисці змішайте борошно, розпушувач і сіль.
3. Додайте вологі інгредієнти до сухих і перемішайте.
4. Додайте фрукти та акуратно перемішайте.
5. Готуйте вафлі в розігрітій вафельниці 3-5 хвилин.

Цільнозернові вафлі

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 250 мл молока
- 100 г цільнозернового пшеничного борошна
- 50 г пшеничного борошна
- 50 г масла (розтопленого)
- 2 ложки цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- щіпка солі

Інструкція:

1. У мисці змішайте яйця, молоко та розтоплене масло.
2. В окремій мисці змішайте борошно, розпушувач, цукор і сіль.
3. Поєднайте сухі та вологі інгредієнти і перемішайте.
4. Готуйте в вафельниці 3-5 хвилин, поки вафлі не стануть золотистими.

Грильовані овочі з вафельниці

Інгредієнти:

- 1 кабачок
- 1 перець
- 1 баклажан
- 1 ложка оливкової олії
- Сіль, перець, чебрець

Інструкція:

1. Наріжте овочі тонкими скибочками та змішайте з олією та спеціями.
2. Покладіть їх у розігріту вафельницю і грильте 5-7 хвилин.
3. Подавайте як гарнір або закуску з йогуртовим соусом.

Омлет з овочами та сиром

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 2 ложки молока
- 30 г сиру фета або твердого сиру
- ½ перцю
- 1 ложка нарізаної зелені петрушки
- Сіль і перець за смаком

Інструкція:

1. У мисці змішайте яйця з молоком, додайте сіль і перець.
2. Додайте нарізаний перець і сир.
3. Влийте яєчну масу в розігріту вафельницю та готуйте 4-5 хвилин.
4. Подавайте з улюбленим соусом.

Сирні вафлі

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 200 мл молока
- 150 г пшеничного борошна
- 100 г натертого сиру (наприклад, чеддер)
- 50 г масла (розтопленого)
- 2 ложки цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- щіпка солі

Інструкція:

1. У мисці змішайте яйця, молоко, масло і сир.
2. В окремій мисці змішайте борошно, розпушувач, цукор і сіль.
3. Додайте сухі інгредієнти до мокрих і перемішайте.
4. Готуйте в вафельниці 3-5 хвилин, поки вафлі не стануть золотистими та хрусткими.

Французькі тости з карамелізованими яблуками

Інгредієнти:

- 2 шматки тостового хліба
- 1 яйце
- 50 мл молока
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- 1 яблуко
- 1 чайна ложка масла
- 1 чайна ложка коричневого цукру
- Кориця за смаком

Інструкція:

1. У мисці змішайте яйце, молоко та ванільний цукор.
2. Замочіть хліб в суміші та покладіть у розігріту вафельницю.
3. Яблуко наріжте на скибочки та обсмажте на маслі з коричневим цукром і корицею.
4. Подайте готові тости з карамелізованими яблуками.

Сирні вафлі

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 200 мл молока
- 150 г пшеничного борошна
- 100 г натертого сиру (наприклад, чеддер)
- 50 г масла (розтопленого)
- 2 ложки цукру
- 1 чайна ложка розпушувача
- щіпка солі

Інструкція:

1. У мисці змішайте яйця, молоко, масло і сир.
2. В окремій мисці змішайте борошно, розпушувач, цукор і сіль.
3. Додайте сухі інгредієнти до мокрих і перемішайте.
4. Готуйте в вафельниці 3-5 хвилин, поки вафлі не стануть золотистими та хрусткими.

Французькі тости з карамелізованими яблуками

Інгредієнти:

- 2 шматки тостового хліба
- 1 яйце
- 50 мл молока
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- 1 яблуко
- 1 чайна ложка масла
- 1 чайна ложка коричневого цукру
- Кориця за смаком

Інструкція:

1. У мисці змішайте яйце, молоко та ванільний цукор.
2. Замочіть хліб в суміші та покладіть у розігріту вафельницю.
3. Яблуко наріжте на скибочки та обсмажте на маслі з коричневим цукром і корицею.
4. Подайте готові тости з карамелізованими яблуками.

Classic Waffles

Ingredients:

- 2 eggs
- 250 ml milk
- 150 g plain flour
- 50 g butter (melted)
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon vanilla sugar
- Pinch of salt

Instructions:

1. In a bowl, whisk the eggs, then add milk and melted butter.
2. In a separate bowl, mix the flour, baking powder, sugar, and salt.
3. Combine the dry and wet ingredients and mix well until smooth.
4. Pour the batter into a preheated waffle iron and cook for 3-5 minutes until golden brown.

Chocolate Waffles

Ingredients:

- 2 eggs
- 200 ml milk
- 150 g plain flour
- 50 g cocoa powder
- 50 g butter (melted)
- 100 g sugar
- 1 teaspoon baking powder
- Pinch of salt

Instructions:

1. In a bowl, mix the eggs, milk, and melted butter.
2. In a separate bowl, mix the flour, cocoa powder, baking powder, sugar, and salt.
3. Add the dry ingredients to the wet ones and mix well.
4. Cook the waffles in a waffle iron for 3-5 minutes. Serve with whipped cream and fruit if desired.

Fruit Waffles

Ingredients:

- 2 eggs
- 200 ml milk
- 150 g plain flour
- 50 g butter (melted)
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking powder
- ½ cup chopped fruit (e.g., blueberries, strawberries)
- Pinch of salt

Instructions:

1. In a bowl, whisk the eggs, add milk, butter, and sugar.
2. In a separate bowl, mix the flour, baking powder, and salt.
3. Combine the wet and dry ingredients and mix well.
4. Add the fruit and gently mix.
5. Cook the waffles in a preheated waffle iron for 3-5 minutes.

Wholemeal Waffles

Ingredients:

- 2 eggs
- 250 ml milk
- 100 g wholemeal flour
- 50 g plain flour
- 50 g butter (melted)
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking powder
- Pinch of salt

Instructions:

1. In a bowl, mix the eggs, milk, and melted butter.
2. In a separate bowl, mix the flours, baking powder, sugar, and salt.
3. Combine the wet and dry ingredients and mix.
4. Cook the waffles in a waffle iron for 3-5 minutes until golden.

Cheese Waffles

Ingredients:

- 2 eggs
- 200 ml milk
- 150 g plain flour
- 100 g grated cheese (e.g., cheddar)
- 50 g butter (melted)
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking powder
- Pinch of salt

Instructions:

1. In a bowl, mix the eggs, milk, butter, and cheese.
2. In a separate bowl, mix the flour, baking powder, sugar, and salt.
3. Add the dry ingredients to the wet ones and mix.
4. Cook the waffles in a waffle iron for 3-5 minutes until golden and crispy.

French Toast with Caramelised Apples

Ingredients:

- 2 slices of toast bread
- 1 egg
- 50 ml milk
- 1 teaspoon vanilla sugar
- 1 apple
- 1 teaspoon butter
- 1 teaspoon brown sugar
- Cinnamon to taste

Instructions:

1. In a bowl, mix the egg, milk, and vanilla sugar.
2. Dip the bread slices in the mixture and place them in the preheated waffle iron.
3. Slice the apple and fry it with butter, brown sugar, and cinnamon.
4. Serve the toast with the caramelised apples.

Oatmeal Cookies from the Waffle Iron

Ingredients:

- 100 g oatmeal
- 1 banana
- 1 tablespoon honey
- 1 teaspoon cinnamon
- 30 g nuts or raisins

Instructions:

1. Mash the banana with a fork and mix it with the remaining ingredients.
2. Form small balls and gently flatten them.
3. Cook in a preheated waffle iron for about 4-5 minutes.
4. Serve as a healthy snack.

Mini Pizza from the Waffle Iron

Ingredients:

- 1 ready-made pizza dough
- 2 tablespoons tomato sauce
- 50 g grated mozzarella cheese
- Favourite toppings (e.g., pepperoni, mushrooms, peppers)
- Oregano and basil to taste

Instructions:

1. Preheat the waffle iron and lightly grease it.
2. Roll the dough into thin circles and place one in the waffle iron.
3. Spread with tomato sauce, add cheese and toppings.
4. Place the second circle of dough on top and close the waffle iron for a few minutes until the cheese melts.
5. Serve the mini pizza with garlic or tomato sauce.

Grilled Vegetables from the Waffle Iron

Ingredients:

- 1 zucchini
- 1 bell pepper
- 1 eggplant
- 1 tablespoon olive oil
- Salt, pepper, thyme

Instructions:

1. Slice the vegetables thinly and toss with olive oil and seasonings.
2. Place them in a preheated waffle iron and grill for 5-7 minutes.
3. Serve as a side dish or snack with yoghurt sauce.

Vegetable and Cheese Omelette

Ingredients:

- 2 eggs
- 2 tablespoons milk
- 30 g feta or cheddar cheese
- ½ bell pepper
- 1 tablespoon chopped parsley
- Salt and pepper to taste

Instructions:

1. In a bowl, mix the eggs and milk, then season with salt and pepper.
2. Add the chopped pepper and cheese.
3. Pour the egg mixture into a preheated waffle iron and cook for 4-5 minutes.
4. Serve with your favourite sauce.

Klassische Waffeln

Zutaten:

- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Eier verquirlen, Milch und geschmolzene Butter hinzufügen.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.
3. Die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig in das vorgeheizte Waffeleisen gießen und 3-5 Minuten backen, bis die Waffeln goldbraun sind.

Schokoladenwaffeln

Zutaten:

- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Kakao
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Eier, Milch und geschmolzene Butter vermengen.
2. In einer anderen Schüssel Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.
3. Die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und gut vermischen.
4. Die Waffeln im Waffeleisen 3-5 Minuten backen. Mit Schlagsahne und Früchten servieren, wenn gewünscht.

Fruchtwaffeln

Zutaten:

- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Tasse gewürfelte Früchte (z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren)
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Eier verquirlen, Milch, Butter und Zucker hinzufügen.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
3. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und gut vermischen.
4. Die Früchte hinzufügen und vorsichtig untermischen.
5. Die Waffeln im vorgeheizten Waffeleisen 3-5 Minuten backen.

Vollkornwaffeln

Zutaten:

- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 100 g Vollkornmehl
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Eier, Milch und geschmolzene Butter vermengen.
2. In einer anderen Schüssel die Mehle, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.
3. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und gut vermischen.
4. Die Waffeln im Waffeleisen 3-5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Käsewaffeln

Zutaten:

- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- 100 g geriebener Käse (z.B. Cheddar)
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Eier, Milch, Butter und Käse vermengen.
2. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.
3. Die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und gut vermischen.
4. Die Waffeln im Waffeleisen 3-5 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Französischer Toast mit karamellisierten Äpfeln

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Apfel
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Teelöffel brauner Zucker
- Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Ei, Milch und Vanillezucker vermengen.
2. Die Toastscheiben in die Mischung tauchen und im vorgeheizten Waffeleisen anbraten.
3. Den Apfel in Scheiben schneiden und mit Butter, braunem Zucker und Zimt anbraten.
4. Den Toast mit den karamellisierten Äpfeln servieren.

Haferkekse aus dem Waffeleisen

Zutaten:

- 100 g Haferflocken
- 1 Banane
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Zimt
- 30 g Nüsse oder Rosinen

Zubereitung:

1. Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermengen.
2. Kleine Kugeln formen und leicht flach drücken.
3. Im vorgeheizten Waffeleisen ca. 4-5 Minuten backen.
4. Als gesunden Snack servieren.

Mini-Pizza aus dem Waffeleisen

Zutaten:

- 1 fertiger Pizzateig
- 2 Esslöffel Tomatensauce
- 50 g geriebener Mozzarella
- Lieblingszutaten (z.B. Pepperoni, Champignons, Paprika)
- Oregano und Basilikum nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten.
2. Den Teig dünn ausrollen und einen Kreis im Waffeleisen platzieren.
3. Mit Tomatensauce bestreichen, Käse und gewünschte Zutaten hinzufügen.
4. Den zweiten Teigkreis darauf legen und das Waffeleisen schließen. 2-3 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Mini-Pizza mit Knoblauch- oder Tomatensauce servieren.

Gegrilltes Gemüse aus dem Waffeleisen

Zutaten:

- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

1. Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Gewürzen vermengen.
2. In das vorgeheizte Waffeleisen legen und 5-7 Minuten grillen.
3. Als Beilage oder Snack mit Joghurtsoße servieren.

Gemüse-Omelett mit Käse

Zutaten:

- 2 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- 30 g Feta- oder Cheddarkäse
- ½ Paprika
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Eier mit der Milch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Paprika und den Käse hinzufügen.
3. Die Eimischung in das vorgeheizte Waffeleisen gießen und 4-5 Minuten backen.
4. Mit einer Lieblingssoße servieren.

Klassieke Wafels

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 250 ml melk
- 150 g tarwebloem
- 50 g boter (gesmolten)
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel vanillesuiker
- Een snufje zout

Bereidingswijze:

1. Klop de eieren in een kom, voeg de melk en gesmolten boter toe.
2. Meng in een andere kom de bloem, bakpoeder, suiker en zout.
3. Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten en meng goed tot een glad beslag.
4. Giet het beslag in het voorverwarmde wafelijzer en bak 3-5 minuten totdat de wafels goudbruin zijn.

Chocoladewafels

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 200 ml melk
- 150 g tarwebloem
- 50 g cacaopoeder
- 50 g boter (gesmolten)
- 100 g suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Een snufje zout

Bereidingswijze:

1. Meng in een kom de eieren, melk en gesmolten boter.
2. Meng in een andere kom de bloem, cacao, bakpoeder, suiker en zout.
3. Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten en meng goed.
4. Bak de wafels 3-5 minuten in het wafelijzer. Serveer met slagroom en fruit naar keuze.

Fruitwafels

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 200 ml melk
- 150 g tarwebloem
- 50 g boter (gesmolten)
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- ½ kopje gesneden fruit (bijv. blauwe bessen, aardbeien)
- Een snufje zout

Bereidingswijze:

1. Klop in een kom de eieren, voeg melk, boter en suiker toe.
2. Meng in een andere kom de bloem, bakpoeder en zout.
3. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en meng goed.
4. Voeg de fruit toe en meng voorzichtig.
5. Bak de wafels 3-5 minuten in het voorverwarmde wafelijzer.

Volkorenwafels

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 250 ml melk
- 100 g volkorenmeel
- 50 g tarwebloem
- 50 g boter (gesmolten)
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Een snufje zout

Bereidingswijze:

1. Meng in een kom de eieren, melk en gesmolten boter.
2. Meng in een andere kom de meelsoorten, bakpoeder, suiker en zout.
3. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en meng goed.
4. Bak de wafels 3-5 minuten in het wafelijzer totdat ze goudbruin zijn.

Kaaswafels

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 200 ml melk
- 150 g tarwebloem
- 100 g geraspte kaas (bijv. Cheddar)
- 50 g boter (gesmolten)
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Een snufje zout

Bereidingswijze:

1. Meng in een kom de eieren, melk, boter en kaas.
2. Meng in een andere kom de bloem, bakpoeder, suiker en zout.
3. Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten en meng goed.
4. Bak de wafels 3-5 minuten in het wafelijzer totdat ze goudbruin en krokant zijn.

Wentelteefjes met gekarameliseerde appels

Ingrediënten:

- 2 sneetjes toastbrood
- 1 ei
- 50 ml melk
- 1 theelepel vanillesuiker
- 1 appel
- 1 theelepel boter
- 1 theelepel rietsuiker
- Kaneel naar smaak

Bereidingswijze:

1. Meng in een kom het ei, melk en vanillesuiker.
2. Doop de toast in het mengsel en bak het in het voorverwarmde wafelijzer.
3. Snijd de appel in schijfjes en bak ze met boter, rietsuiker en kaneel.
4. Serveer de wentelteefjes met de gekarameliseerde appels.

Havermoutkoekjes uit het wafelijzer

Ingrediënten:

- 100 g havermout
- 1 banaan
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel kaneel
- 30 g noten of rozijnen

Bereidingswijze:

1. Prak de banaan en meng het met de overige ingrediënten.
2. Vorm kleine balletjes en druk ze licht plat.
3. Bak de koekjes 4-5 minuten in het voorverwarmde wafelijzer.
4. Serveer ze als een gezonde snack.

Mini-pizza uit het wafelijzer

Ingrediënten:

- 1 kant-en-klare pizzadeeg
- 2 eetlepels tomatensaus
- 50 g geraspte mozzarella
- Lievelingsingrediënten (bijv. pepperoni, champignons, paprika)
- Oregano en basilicum naar smaak

Bereidingswijze:

1. Verwarm het wafelijzer voor en vet het licht in.
2. Rol het deeg uit tot een dunne plak en leg deze in het wafelijzer.
3. Besmeer met tomatensaus, voeg kaas en gekozen ingrediënten toe.
4. Leg de tweede plak deeg erop en sluit het wafelijzer. Bak 2-3 minuten totdat de kaas gesmolten is.
5. Serveer met knoflooksaus of tomatensaus.

Gegrilde groenten uit het wafelijzer

Ingrediënten:

- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 aubergine
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout, peper, tijm

Bereidingswijze:

1. Snijd de groenten in dunne schijfjes en meng ze met olijfolie en kruiden.
2. Leg ze in het voorverwarmde wafelijzer en bak ze 5-7 minuten.
3. Serveer als bijgerecht of als snack met een yoghurtsaus.

Omelet met groenten en kaas

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 2 eetlepels melk
- 30 g feta- of cheddar kaas
- ½ paprika
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

1. Klop de eieren met de melk en breng op smaak met zout en peper.
2. Voeg de paprika en kaas toe.
3. Giet het eimengsel in het voorverwarmde wafelijzer en bak 4-5 minuten.
4. Serveer met een saus naar keuze.