

# WAFFELREZEPTE

## 10 süße und herzhafte Rezeptideen

klassisch und mit dem Thermomix® zubereitet

**Smart Control: Bräunungsstufe wählen, bei »READY TO COOK« Teig einfüllen, Deckel schließen und den automatischen Countdown abwarten.**

Die angegebenen Teigmengen und Bräunungsstufen sind praxistaugliche Startempfehlungen. Je nach Zutaten, Temperatur und gewünschter Bräunung kann eine kleine Anpassung sinnvoll sein.

## Kopp Waffeleisen, 142040

Rezeptempfehlungen

## Rezeptübersicht

Alle Angaben zur Teigmenge beziehen sich auf eine komplette Gerätefüllung mit zwei Waffeln.

| Rezept                        | Art            | Smart-Stufe | Teigmenge/2 Waffeln |
|-------------------------------|----------------|-------------|---------------------|
| Orangen-Vanille-Waffeln       | süß            | 4           | ca. 180–190 ml      |
| Klassische Butterwaffeln      | süß            | 4           | ca. 180–190 ml      |
| Dinkel-Hefewaffeln mit Orange | süß            | 4           | ca. 170–180 ml      |
| Vegane Vanille-Waffeln        | vegan/süß      | 4           | ca. 180 ml          |
| Glutenfreie Vanillewaffeln    | glutenfrei/süß | 4           | ca. 180–190 ml      |
| Schoko-Waffeln                | süß            | 3–4         | ca. 180 ml          |
| Mediterrane Kräuterwaffeln    | herzhaft       | 4           | ca. 170–180 ml      |
| Vegane Kartoffelwaffeln       | vegan/herzhaft | 4–5         | ca. 170–180 ml      |
| Herzhafte Käsewaffeln         | herzhaft       | 4           | ca. 170–180 ml      |
| Apfel-Zimt-Waffeln            | süß            | 4           | ca. 180 ml          |

**Hinweis zur Smart Control:** Die Backzeit wird vom Gerät je nach gewählter Bräunungsstufe automatisch bestimmt. Nach dem akustischen Signal die Waffeln zeitnah entnehmen.

# Orangen-Vanille-Waffeln

Unser optimiertes Originalrezept mit Backpulver

**Ergibt**  
ca. 8 Waffeln

**Smart-Control-Empfehlung**  
Stufe 4

**Teigmenge**  
ca. 180–190 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln)

**Backergebnis**  
gleichmäßig goldbraun, außen leicht knusprig, innen locker und saftig

## Zutaten

- 245 g Weizenmehl Type 405
- 15 g Speisestärke
- 30 g Zucker
- 15 g Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe L)
- 320 g Milch
- 100 g Sahne (30 % Fett)
- 85 g Butter, geschmolzen
- 1 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- 1,5 TL Backpulver
- 1 TL fein geriebener Orangenabrieb (optional)

## Klassische Zubereitung

1. Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
2. Eier, Zucker, Puderzucker und Vanille 2–3 Minuten cremig verrühren.
3. Butter und Öl unterrühren.
4. Milch und Sahne einarbeiten.
5. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und kurz unterheben.
6. Orangenabrieb zugeben.
7. Teig 5–10 Minuten ruhen lassen. Er sollte cremig-fließend sein und dick vom Löffel fallen.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Zucker, Puderzucker und Orangenabrieb in den Mixtopf geben: 10 Sek./Stufe 10.
2. Eier und Vanille zugeben: 2 Min./Stufe 4.
3. Butter und Öl beifügen: 30 Sek. Stufe 3.
4. Milch und Sahne hinzufügen: 10 Sek./Stufe 3.
5. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz zugeben: 20 Sek./Stufe 4.
6. Teig anschließend 5–10 Minuten ruhen lassen.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 18–190 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und die Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Die Rezeptur ist auf eine gleichmäßige Durchbackung bei reduzierter Oberflächenbräunung ausgelegt.

## 02

# Klassische Butterwaffeln

*Der unkomplizierte Familienklassiker***Ergibt**  
ca. 8 Waffeln**Smart-Control-Empfehlung**  
Stufe 4**Teigmenge**  
ca. 180–190 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln)**Backergebnis**  
goldbraun, locker und innen weich

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## Klassische Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
2. Eier einzeln unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit der Milch kurz unterarbeiten.
4. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben: 40 Sek./Stufe 4.
2. Eier zugeben: 30 Sek./Stufe 4.
3. Milch, Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen: 25 Sek./Stufe 4.
4. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 180–190 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Für eine kräftigere Bräunung beim nächsten Durchgang Stufe 5 testen.

# Dinkel-Hefewaffeln mit Orange

*Langzeitgereift, aromatisch und besonders locker*

|                                |                                            |                                                                  |                                                                     |
|--------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Ergibt</b><br>ca. 8 Waffeln | <b>Smart-Control-Empfehlung</b><br>Stufe 4 | <b>Teigmenge</b><br>ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) | <b>Backergebnis</b><br>aromatisch, locker und außen leicht knusprig |
|--------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

## Zutaten

- 350 g Dinkelmehl Type 630
- 250 g Milch
- 2 Eier (Größe L)
- 60 g Zucker
- 80 g Butter
- 6 g frische Hefe
- Abrieb von 1 Bio-Orange
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

## Klassische Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker und Orangenabrieb mischen.
2. Milch lauwarm erwärmen, Hefe darin auflösen und Butter einrühren.
3. Eier zugeben. Anschließend Dinkelmehl, Orangenzucker und Salz kurz einarbeiten.
4. Teig abgedeckt 24–48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
5. Vor dem Backen kurz vorsichtig durchrühren und möglichst noch kühl verarbeiten.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Zucker, Vanillezucker und Orangenabrieb in den Mixtopf geben: 10 Sek./Stufe 10.
2. Milch, Butter und Hefe zugeben: 3 Min./37 °C/Stufe 2.
3. Eier hinzufügen: 10 Sek./Stufe 3.
4. Dinkelmehl und Salz zugeben: 25 Sek./Stufe 4.
5. Teig in eine Schüssel umfüllen, abdecken und 24–48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Vor dem Backen kurz durchrühren.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Der Hefeteig geht stärker auf. Deshalb etwas weniger Teig pro Gerätefüllung verwenden.

# Vegane Vanille-Waffeln

Süß, locker und vollständig ohne Ei und Milchprodukte

|                                |                                            |                                                              |                                                             |
|--------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Ergibt</b><br>ca. 8 Waffeln | <b>Smart-Control-Empfehlung</b><br>Stufe 4 | <b>Teigmenge</b><br>ca. 180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) | <b>Backergebnis</b><br>goldgelb, locker und angenehm saftig |
|--------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|

## Zutaten

- 260 g Weizenmehl Type 405
- 35 g Speisestärke
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300 ml Haferdrink oder Sojadrink
- 80 g neutrales Pflanzenöl
- 1 EL Apfelessig oder Zitronensaft

## Klassische Zubereitung

1. Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz vermischen.
2. Pflanzendrink, Öl und Apfelessig zugeben und nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben: 10 Sek./Stufe 4.
2. Pflanzendrink, Öl und Apfelessig zugeben: 25 Sek./Stufe 4.
3. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Für eine strikt vegane Zubereitung auch bei Toppings und beim Einfetten ausschließlich pflanzliche Produkte verwenden.

# Glutenfreie Vanillewaffeln

*Fein, locker und ohne glutenhaltiges Getreide*

|                                |                                            |                                                                  |                                                           |
|--------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Ergibt</b><br>ca. 8 Waffeln | <b>Smart-Control-Empfehlung</b><br>Stufe 4 | <b>Teigmenge</b><br>ca. 180–190 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) | <b>Backergebnis</b><br>leicht knusprig, locker und stabil |
|--------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|

## Zutaten

- 180 g Reismehl
- 70 g Maisstärke
- 2 TL glutenfreies Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 ml Milch
- 100 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

## Klassische Zubereitung

1. Reismehl, Maisstärke, Backpulver und Salz gründlich mischen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander zugeben.
3. Mehlmischung und Milch portionsweise unterrühren.
4. Teig 15 Minuten quellen lassen. Danach erneut umrühren; bei Bedarf 1–2 EL Milch ergänzen.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben: 40 Sek./Stufe 4.
2. Eier hinzufügen: 30 Sek./Stufe 4.
3. Milch, Reismehl, Maisstärke, Backpulver und Salz zugeben: 25 Sek./Stufe 4.
4. Teig 15 Minuten quellen lassen und anschließend 10 Sek./Stufe 3 aufrühren.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 180–190 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Für eine tatsächlich glutenfreie Zubereitung ausschließlich entsprechend gekennzeichnete Zutaten verwenden und Kreuzkontamination vermeiden.

# Schoko-Waffeln

Kräftig schokoladig und desserttauglich

|                                |                                              |                                                              |                                                                         |
|--------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ergibt</b><br>ca. 8 Waffeln | <b>Smart-Control-Empfehlung</b><br>Stufe 3–4 | <b>Teigmenge</b><br>ca. 180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) | <b>Backergebnis</b><br>locker, schokoladig und nicht zu dunkel gebacken |
|--------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

## Zutaten

- 220 g Weizenmehl Type 405
- 30 g ungesüßtes Kakaopulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Butter
- 250 ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g fein gehackte Zartbitterschokolade (optional)

## Klassische Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
2. Eier einzeln einarbeiten.
3. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren.
4. Gehackte Schokolade nach Belieben unterheben.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben: 40 Sek./Stufe 4.
2. Eier zugeben: 30 Sek./Stufe 4.
3. Milch, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz zugeben: 25 Sek./Stufe 4.
4. Gehackte Schokolade nach Belieben hinzufügen: 10 Sek./Linkslauf/Stufe 2.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 3–4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Mit Stufe 3 beginnen. Bei dunklem Teig lässt sich die Bräunung optisch schlechter beurteilen.

## Mediterrane Kräuterwaffeln

*Herzhaft mit Tomate, Kräutern und Parmesan*

**Ergibt**  
ca. 8 Waffeln

**Smart-Control-Empfehlung**  
Stufe 4

**Teigmenge**  
ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln)

**Backergebnis**  
würzig, außen knusprig und innen saftig

### Zutaten

- 240 g Weizenmehl Type 550
- 2 Eier (Größe M)
- 220 ml Milch
- 60 g Olivenöl
- 50 g fein geriebener Parmesan
- 50 g gut abgetropfte, fein gehackte getrocknete Tomaten
- 2 TL Backpulver
- 1 TL italienische Kräuter
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

### Klassische Zubereitung

1. Eier, Milch und Olivenöl verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Kräuter, Salz und Pfeffer mischen und kurz unterrühren.
3. Parmesan und fein gehackte Tomaten unterheben.
4. Teig 5 Minuten ruhen lassen.

### Zubereitung im Thermomix®

1. Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben: 10 Sek./Stufe 8, umfüllen.
2. Getrocknete Tomaten zugeben: 4 Sek./Stufe 5, umfüllen.
3. Eier, Milch und Olivenöl in den Mixtopf geben: 15 Sek./Stufe 4.
4. Mehl, Backpulver, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben: 20 Sek./Stufe 4.
5. Parmesan und Tomaten zugeben: 10 Sek./Linkslauf/Stufe 2.

### Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Getrocknete Tomaten gut abtropfen lassen, damit der Teig nicht zu ölig wird.

# Vegane Kartoffelwaffeln

Herzhaft, knusprig und ohne Ei oder Milchprodukte

**Ergibt**  
ca. 8 Waffeln

**Smart-Control-Empfehlung**  
Stufe 4–5

**Teigmenge**  
ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln)

**Backergebnis**  
außen kräftig knusprig, innen weich und würzig

## Zutaten

- 500 g gekochte, mehligkochende Kartoffeln, abgekühlt
- 120 g Weizenmehl Type 550
- 80 ml Haferdrink
- 40 g neutrales Pflanzenöl
- 1 kleine Zwiebel (ca. 60 g)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch oder Petersilie

## Klassische Zubereitung

1. Kartoffeln fein zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Zwiebel sehr fein würfeln.
3. Kartoffeln mit Mehl, Pflanzendrink, Öl, Backpulver und Gewürzen vermengen. Zwiebel und Kräuter unterarbeiten.
4. Teig 5–10 Minuten ruhen lassen. Er soll weich, aber gut portionierbar sein.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Zwiebel halbiert in den Mixtopf geben: 5 Sek./Stufe 5. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Gekochte Kartoffeln zugeben: 8 Sek./Stufe 4.
3. Mehl, Haferdrink, Öl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen: 20 Sek./Stufe 4.
4. Kräuter zugeben: 8 Sek./Linkslauf/Stufe 2.
5. Teig 5–10 Minuten ruhen lassen.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4–5 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Für extra knusprige Ränder nach dem ersten Testlauf Stufe 5 verwenden. Nicht zu viel Teig einfüllen, da die Masse kompakt ist.

# Herzhafte Käsewaffeln

Würzig, kräftig und besonders beliebt als Snack

|                                |                                            |                                                                  |                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Ergibt</b><br>ca. 8 Waffeln | <b>Smart-Control-Empfehlung</b><br>Stufe 4 | <b>Teigmenge</b><br>ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) | <b>Backergebnis</b><br>außen knusprig, innen saftig und würzig |
|--------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl Type 550
- 2 Eier (Größe M)
- 250 ml Milch
- 80 g weiche Butter
- 120 g fein geriebener Gouda oder Emmentaler
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL mildes Paprikapulver
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch oder Petersilie (optional)

## Klassische Zubereitung

1. Butter und Eier verrühren. Milch zugeben.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen und kurz unterrühren.
3. Käse und optional Kräuter unterheben.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Käse in Stücken in den Mixtopf geben: 8 Sek./Stufe 7, umfüllen.
2. Butter, Eier und Milch in den Mixtopf geben: 20 Sek./Stufe 4.
3. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen: 20 Sek./Stufe 4.
4. Käse und optional Kräuter zugeben: 10 Sek./Linkslauf/Stufe 2.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 170–180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Käse bräunt schnell. Deshalb zunächst mit Stufe 4 arbeiten und Waffeln nach dem Signal direkt entnehmen.

# Apfel-Zimt-Waffeln

Fruchtig, weich und angenehm zimtig

|                                |                                            |                                                              |                                                               |
|--------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Ergibt</b><br>ca. 8 Waffeln | <b>Smart-Control-Empfehlung</b><br>Stufe 4 | <b>Teigmenge</b><br>ca. 180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) | <b>Backergebnis</b><br>außen goldbraun, innen angenehm saftig |
|--------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 2 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 mittelgroßer Apfel (ca. 150 g)
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

## Klassische Zubereitung

1. Apfel schälen und sehr fein raspeln.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier zugeben.
3. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz mischen und zusammen mit der Milch kurz unterrühren.
4. Geraspelten Apfel unterheben.

## Zubereitung im Thermomix®

1. Apfel geschält und geviertelt in den Mixtopf geben: 4 Sek./Stufe 5, umfüllen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben: 40 Sek./Stufe 4.
3. Eier zugeben: 20 Sek./Stufe 4.
4. Milch, Mehl, Backpulver, Zimt und Salz hinzufügen: 25 Sek./Stufe 4.
5. Apfel zugeben: 8 Sek./Linkslauf/Stufe 2.

## Backen im Kopp Waffeleisen 142040

1. Gerät mit geschlossenem Deckel einschalten und Bräunungsstufe 4 wählen.
2. Warten, bis »READY TO COOK« angezeigt wird.
3. Ca. 180 ml pro Gerätefüllung (2 Waffeln) gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen.
4. Deckel schließen. Die Smart Control startet automatisch und zählt die berechnete Backzeit herunter.
5. Nach den 5 Signaltönen prüfen und Waffeln möglichst direkt entnehmen; bei Bedarf einige Sekunden nachbacken.

**Praxis-Tipp:** Durch den Fruchtzucker bräunen die Waffeln schneller. Stufe 4 ist ein guter Ausgangspunkt.

## Hinweise für gleichmäßige Ergebnisse

- Den Teig möglichst immer erst einfüllen, wenn das Gerät »READY TO COOK« anzeigt.
- Die Teigmenge gleichmäßig auf beide Backflächen verteilen und in der Mitte beginnen.
- Die Waffeln nach dem Signal zeitnah entnehmen, da die Platten weiterhin heiß bleiben.
- Bei neuen Rezepten die erste Gerätefüllung als Test verwenden und Bräunungsstufe oder Teigmenge bei Bedarf leicht anpassen.
- Bei glutenfreien oder veganen Rezepten auf geeignete Zutaten und gegebenenfalls auf Kreuzkontamination achten.

---

### Kopp Verlag e. K.

Bertha-Benz-Str. 10, 72108 Rottenburg a. N.

Telefon: +49 7472 9806-10 | Fax: +49 7472 9806-11

E-Mail: [info@kopp-verlag.de](mailto:info@kopp-verlag.de)