



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Baiser-Waffeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Für 2 Waffelformen, auf ein Backblech gelegt
Ergibt 8 Waffeln

- 150g Mehl**
- 150g gemahlene Mandeln**
- 80g Zucker**
 - ½ Esslöffel Backpulver
 - 1 Päckli Vanillezucker
 - ¼ Teelöffel Zimt
 - ¼ Teelöffel Salz
- 3 Eier**
- 2 dl Rahm**
- 100g Halbfettquark**
 - 1 Bio-Orange, nur abgeriebene Schale

Mehl und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Masse gleichmässig in die Formen verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens oder bei 180 Grad (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, Waffeln aus der Form lösen.

- 3 frische Eiweisse**
- 1 Prise Salz**
- 150g Zucker**
- 6 Feigen, in Sechsteln**

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee auf den Waffeln verteilen, Feigen darauflegen.

Überbacken: ca. 3 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill).

Tipp: Eigelbe lassen sich tiefkühlen. In kleine Dosen oder Gläser geben, mit Stückzahl und Datum beschriften, zugedeckt tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate. Im Kühlschrank auftauen.

Stück: 439 kcal, E 12g, Kh 52g, F 21g



Glutenfrei

TIPP

Ein glutenfreies Waffelrezept gesucht? Das Rezept für diese feinen Waffeln mit Zitronenquark finden Sie auf unserer Website www.bettybossi.ch/glutenfrei.

www.bettybossi.ch

So gehts noch schneller:

Perfekt auf die Waffelformen abgestimmt ist die neue Backmischung nach bewährter Betty Bossi Rezeptur. So backen Sie einfach und jederzeit feine Waffeln. Die Backmischung enthält auserlesene Zutaten und wird ganz ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Farbstoffe hergestellt.

Mehr Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage, auf Seite 28 oder auf unserer Website www.bettybossi.ch/onlineshop

