

CASO®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



## BACKBUCH

Süße und herzhafte Waffeln  
**Waffleisen WaffleUp**



---

## DER KLASSIKER NEU GEDACHT

Eine süße Waffel mit Kirschen, Sahne oder Vanilleeis kennt und liebt (fast) jeder. Aber haben Sie auch schon einmal Abwandlungen nach Cheesecake Art oder herzhaftere Varianten als Beilage oder vollwertige Mahlzeit probiert? Nein? Dann erleben Sie mit uns neue wunderbare Rezepte.

Denn wir haben die Waffel neu gedacht! Unser WaffleUp zaubert gleichmäßige und besonders dicke Waffeln. Ein Anlass, um einfach mehr aus dem Waffeleisen zu holen.

Dabei werden die Waffeln, dank Antihafbeschichtung, fettreduziert zubereitet. Und durch das vertikale und tropfsichere Design wird hier das Backen zur sauberen Sache.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit  
CASO Design





# GERÄTEÜBERSICHT



Halterung mit Schöpfkelle

Griff

Backampel

Drehregler



An-/Aus-  
schalter

Standfuß



Einfüllöffnung  
für den Teig  
mit rückwärtig  
angebrachtem  
Auffangbehälter

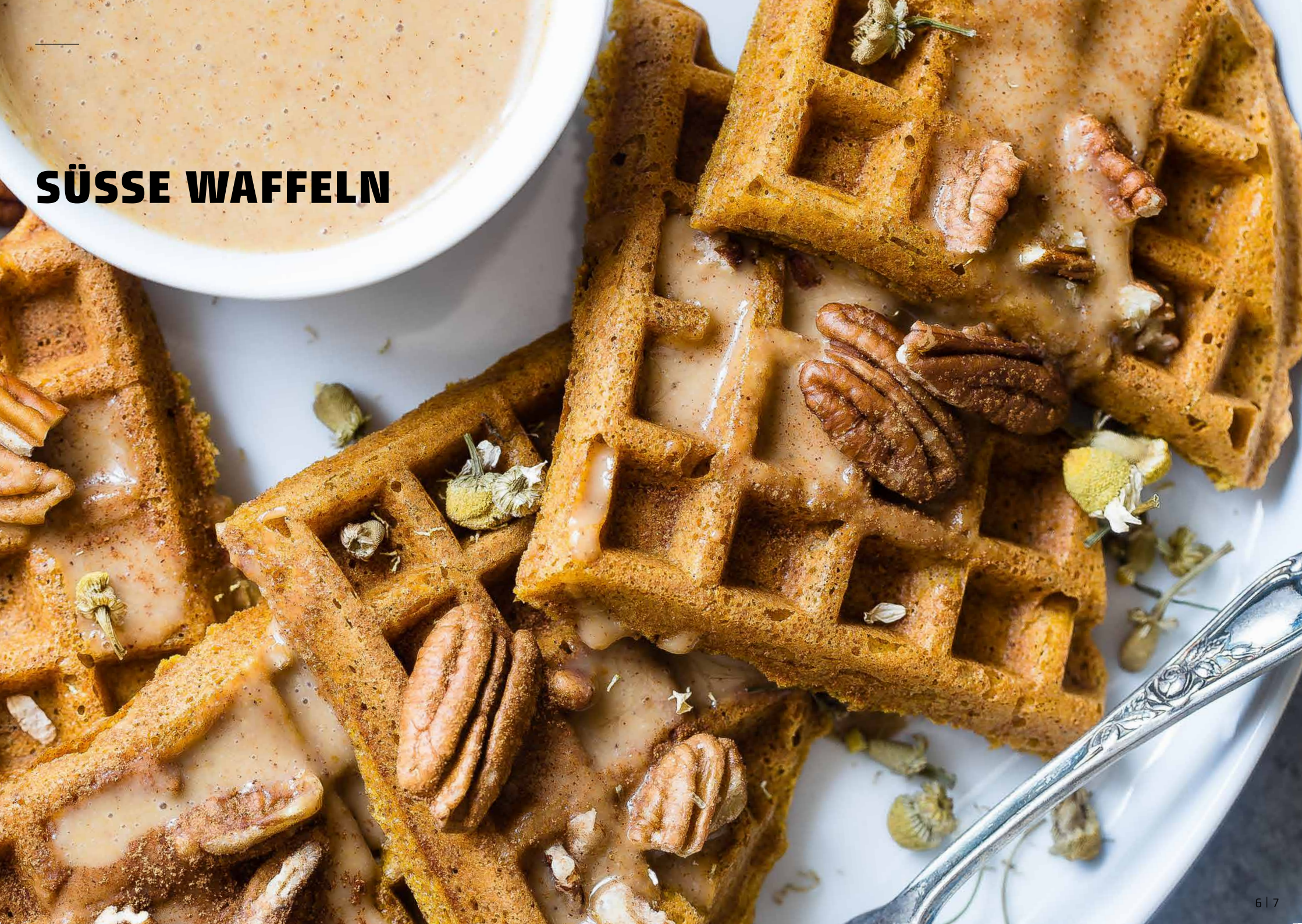
Antihaftbeschichtete  
Backplatten



Verriegelung



# SÜSSE WAFFELN





# GRUNDREZEPT SÜSSE WAFFELN

für ca. 6 Waffeln

## Zutaten:

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier, getrennt
- 500 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 350 ml Milch
- 200 ml Mineralwasser

Für den weihnachtlichen Touch den Teig einfach mit Gewürzen verfeinern, z. B. Zimt, Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz, und mit heißen Pflaumen toppen.



## Zubereitung:

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
- Eigelb hinzugeben und schaumig schlagen, bis sich alle Zutaten gleichmäßig vermischt haben.
- Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren.
- Anschließend Milch und Mineralwasser ebenfalls hinzugeben und verrühren.
- Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unterheben.

Die Waffeln können mit Ihrem Lieblingstopping serviert werden, z.B. heiße Kirschen, Sahne, Vanilleeis, frische Himbeeren, Schokosauce, Nüssen etc.





---

# SCHOKOWAFFELN

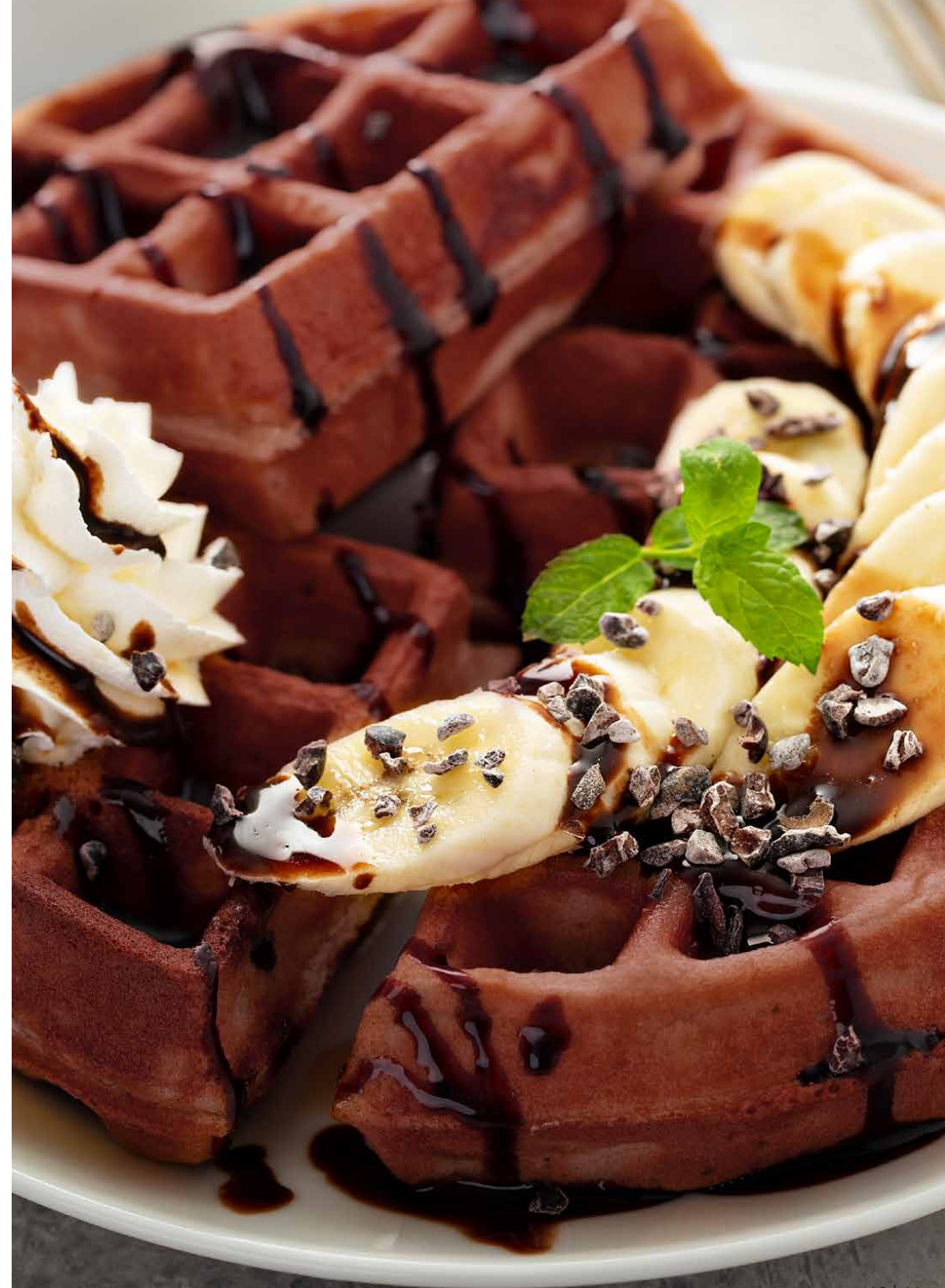
## Zutaten:

- 250 g Butter
- 60 g Ahornsirup
- Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 5 Eier, getrennt
- 500 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- Gemahlene Nelken nach Geschmack
- Zimt nach Geschmack
- 500 ml Milch
- 250 ml Mineralwasser
- Ein Schuss Kaffee

## Zubereitung:

- Butter, Ahornsirup, Mark der Vanilleschote, Salz und Eigelb schaumig schlagen.
- Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und den Gewürzen mischen und nach und nach in den Teig rühren.
- Milch, Mineralwasser und Kaffee dazugeben.
- Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unterheben.

Besonders gut zu den Waffeln passen Früchte mit Eis oder Bananenscheiben mit Sahne.



# GESUNDE HAFERFLOCKENWAFFELN

## Zutaten:

- 2 reife Bananen
- 440 g Haferflocken
- 1 Pck. Backpulver
- 2 - 4 EL Honig
- 4 Eier
- 440 ml Milch
- Prise Salz

## Zubereitung:

- Haferflocken und Bananen zerkleinern, z.B. im Chop & Go (s.u.).
- Die restlichen Zutaten dazu geben und gut miteinander vermengen.

Die fertigen Waffeln mit Quark / veganer Alternative und Früchten der Wahl belegen.



Kabelloser Multizerkleinerer:  
Chop & Go, Art.Nr. 1747

## *Vegane Variante*

## Zutaten:

- 2 reife Bananen
- 440 g Haferflocken
- 1 Pck. Backpulver
- 2 - 4 EL Ahornsirup
- 10 - 12 EL Apfelmus
- 440 ml Hafer- / Sojamilch
- Prise Salz





---

# CHEESECAKE WAFFELN

für ca. 4 Waffeln

## Zutaten:

- 450 g Frischkäse
- 4 Eier
- 1 EL Zitronensaft/ Zitronenabrieb
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Zucker
- 50 - 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Getoppt werden können die fertigen Waffeln mit Beeren, Puderzucker und allem, was das Herz begehrt.





# SÜSSE KÜRBISWAFFELN MIT ZIMTEIS

für ca. 4 Waffeln

## Zutaten:

- 300 g Mehl
- 1 ½ EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice
- 50 g Zucker / Ahornsirup
- 100 g sehr weiche Butter
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 250 g Kürbispüree

## Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze mischen.
- Butter (vegane Margarine), Zucker, Eier (Apfelmus) und Vanilleschote schaumig rühren und zur Mehlmischung geben.
- Anschließend Milch (vegane Alternative) und Kürbispüree im Wechsel dazu geben.

Zu den Waffeln passt wunderbar Zimteis und ein Pumpkin Spice Latte Macchiato.

# PUMPKIN SPICE LATTE

## Zutaten:

- 150 - 200 ml Milch
- 1 TL Kürbispüree
- 1 TL Pumpkin Spice
- 1 Espresso

## Zubereitung:

- Milch, Kürbispüree und Pumpkin Spice im Milchaufschäumer aufschäumen.
- Einen frisch gebrühten Espresso dazugeben.

## *Vegane Variante*

## Zutaten:

- 300 g Mehl
- 1 ½ EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice
- 50 g Zucker / Ahornsirup
- 100 g sehr weiche vegane Margarine
- 10 - 12 EL Apfelmus
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Hafer- / Sojamilch
- 250 g Kürbispüree



Perfekt für cremigen Milchschaum:  
Casa Crema & Choco Inox, Art.Nr. 1666





# HERZHAFTE WAFFELN





---

# ZUCCHINIWAFFELN

für ca. 10 Waffeln

## Zutaten:

- 900 g Zucchini
- 8 Eier
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 260 ml Milch
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Pflanzenöl
- 500 g Mehl
- 200 g Feta
- 2 Pck. Backpulver
- 70 g Raspelkäse
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Zucchini mit einem Multizerkleinerer fein zerkleinern.
- Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Feta ebenfalls zerkleinern.
- Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und zu einem Teig verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je nach Konsistenz des Teiges noch ein wenig Milch unterrühren.

Toppen Sie die Waffeln mit frischem Salat, Tomaten und Gurke, sowie einem herzhaftem Dressing. Sie können natürlich auch andere Toppings wählen.





# MARCOS KARTOFFELWAFFELN

für ca. 10 Waffeln

## Zutaten:

- 800 g rohe Kartoffeln + 200 g Zwiebeln / alternativ 1 kg Reibekuchenmasse
- 5 Eier
- 700 g Weizenmehl
- 800 ml Milch
- 150 g Speiseöl
- 3 Pck. Backpulver
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für herzhafte  
Kürbiswaffeln einfach  
die Reibekuchenmasse mit  
Kürbispüree ersetzen.



## Zubereitung:

- Mischen Sie alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Pürieren Sie die Masse hinterher im Mixer zu einem Teig, der leicht vom Löffel fließt.

Perfekt dazu passen Feldsalat oder Rucola, Tomaten, Sour Creme oder auch gebratener Speck, Blauschimmelkäse, ein Burger Patty und andere herzhaftes Toppings.

Wer gerne Fisch isst, kann die Kartoffelwaffel auch mit geräucherten Lachsscheiben belegen.





# ITALIA WAFFELN

für ca. 5 Waffeln

## Zutaten:

- 300 ml Milch
- 350 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 5 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g ger. Mozzarella
- 50 g ger. Parmesan
- Italienische Kräuter
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker



Für farbenfrohe Rote-Bete-Waffeln eine rote Bete in unserem Slow Juicer entsaften und 2 EL Saft und 1 EL Masse zum Teig hinzugeben.

## Zubereitung:

- Mischen Sie alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Pürieren Sie die Masse hinterher im Mixer zu einem Teig, der leicht vom Löffel fließt.

Wunderbar schmecken die Waffeln mit Tomaten, Rucola, Schinken, Mozzarella und Balsamico Dressing.





---

# ZWIEBELWAFFELN

für ca. 4 Waffeln

## Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 400 g Buttermilch
- 100 g Röstzwiebeln
- 40 g Speckwürfel

## Zubereitung:

- Die Butter schaumig rühren und anschließend die Eier einzeln einrühren.
- Die Hälfte des Mehls zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Das restliche Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz, Pfeffer und Oregano mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.
- Die Röstzwiebeln und die Speckwürfel dazugeben.
- Geben Sie die Masse anschließend in den Mixer.
- Den fertigen Teig im WaffleUp fertigbacken.
- Garnieren Sie die Waffeln mit herzhaften Beilagen nach Geschmack, z.B. Rucola und Bacon.





CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



[facebook.com/casogermany](https://facebook.com/casogermany)



[instagram.com/casodesign](https://instagram.com/casodesign)



## Germany

---

**Braukmann GmbH**  
Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg

**Distribution**

Fon +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0  
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77  
[info@caso-design.de](mailto:info@caso-design.de)

[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)