



## Marmorierte Kaffeewaffel

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Backen: ca. 15 Min.  
Ziehen lassen: ca. 12 Std.  
Für 2 Waffelformen, auf ein Backblech gelegt  
Ergibt 8 Waffeln

- 1 Portion Grundrezept**  
(siehe rechts)
- 3 Esslöffel starker Espresso**, ausgekühlt
- 1 Esslöffel Kakaopulver**

Teig nach Anleitung (siehe Grundrezept) zubereiten. Teig in zwei Portionen teilen. Espresso und Kakaopulver unter eine Portion rühren. Teige mit einem Esslöffel abwechselungsweise gleichmässig in die Formen verteilen.

**Backen:** ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

### Kaffee-Rahm

- 4 dl Vollrahm**
- 50 g Kaffeebohnen**
- 2 Esslöffel Puderzucker**

Rahm mit den Kaffeebohnen aufkochen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. ziehen lassen. Rahm durch ein Sieb giessen, mit dem Puderzucker steif schlagen, zu den Waffeln servieren.

**Stück:** 464 kcal, E 7 g, Kh 37 g, F 33 g

## 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.



## Süsse Waffeln Grundrezept

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Backen: ca. 15 Min.  
Für 2 Waffelformen, auf ein Backblech gelegt  
Ergibt 8 Waffeln

- 230g Mehl**
- 80g Zucker**
- 1 Päckli Vanillezucker**
- ½ Esslöffel Backpulver**
- ¼ Teelöffel Salz**
- 3 Eier**
- 3 dl Vollrahm**

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

**Backen:** ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

**Stück:** 291 kcal, E 6 g, Kh 33 g, F 15 g