

RECEPTENBOEKJE



PowerXL
Waffle Star

ø 18 cm

**ZOET EN
PITTIG**

Inhoudsopgave

Snelstartgids	4
---------------------	---

Bakdeeg

Basis wafeldeeg	6
Glutenvrij wafelbeslag	6
Maiswafelbeslag	7
Volkoren wafelbeslag	7

Vullingen

Aardbeienvulling	7
Bosbessenvulling	7

Wafels

Wafels met bosbessenvulling	8
Wafels met aardbeienvulling	8
Wafel met kip	11
Wentelteefjes-wafel (french toast)	11
Wafel met aardbeien en chocolade	12
Omeletwafe	12
Corndog-wafe	15
Wafel met mac & cheese	15
Maisbroodwafel met varkensvlees	16
Ei-sandwichwafel	16
Pizzawafel met salami	19
Pizzawafel met kaas	19
Wafel met appel en kaneel	20
Monte Cristo	20
Wafel met kippastei	23
Valse krakelingwafel gevuld met worst en kaas	23
Baobab-wafel	24
Wafel met geraspte aardappel	24
Confettecake-wafel	27
Frambozentaartwafel met chocolade	27

Belangrijke opmerking:

1 kopje staat gelijk aan een kopje met een inhoud van ongeveer 240 ml!

1 tl = 1 theelepel, 1 el = 1 eetlepel.





STAP 1

Controleer of het apparaat gesloten maar **NIET** vergrendeld is en of de rode en groene meldingslampjes rechtstreeks naar boven wijzen (het zware apparaatgedeelte moet naar beneden staan). Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact waarop geen andere apparaten zijn aangesloten. Het rode meldingslampje gaat dan branden om aan te geven dat het apparaat voorverwarmt. Wacht tot het voorverwarmen is voltooid, wat wordt aangegeven doordat het groene meldingslampje gaat branden.



STAP 2

Open het apparaat voorzichtig en zorg ervoor dat je de binnenkant niet aanraakt. De eerste deeglaag moet net genoeg zijn om de bodem van de wafelvorm te bedekken. Nadat het deeg een paar seconden is bezonken, begint het een beetje te rijzen.



STAP 3

Verdeel de vulling in het midden van de eerste laag deeg.

OPMERKING: het apparaat tijdens de bereiding **NIET VERGRENDELEN**. Vul het apparaat **NIET TE VOL** met deeg. Het deeg rijst tijdens het bakproces.

BELANGRIJK: haal alle onderdelen uit de doos en verwijder de doorzichtige of blauwe beschermfolie. Reinig het apparaat voor het eerste gebruik met een warm sop met een mild reinigingsmiddel.

Je kunt gedetailleerde veiligheids- en gebruiksinformatie vinden in de gebruiksaanwijzing!



STAP 4

Bedek de vulling met het resterende deeg en zorg ervoor dat de vorm niet meer dan driekwart vol is. Vul het apparaat NIET tot de rand, omdat de inhoud met te veel vulling tijdens het bakproces kan uitlopen. Open het apparaat NOOIT tijdens het bakproces.



STAP 5

Sluit het apparaat en gebruik de hendel om het te draaien - NIET VERGRENDELEN! Probeer niet om het apparaat tijdens het bakken te openen omdat er hete stoom kan ontsnappen.

Als de vergrendeling tijdens het bakproces per ongeluk wordt gesloten, dan gaat het automatisch open als er overdruk is. Vergrendel het apparaat niet als de vergrendeling opengegaan is. Na 5 tot 7 minuten kan het apparaat worden geopend om het bakproces te controleren. Sluit indien nodig het apparaat weer om het bakproces voort te zetten.



STAP 6

Nadat de wafels zijn gebakken, kunnen ze uit het apparaat worden gehaald.

Draag daartoe hittebestendige ovenwanten of pannenhappen en pas op voor de hete stoom bij het openen.

Open het apparaat. Gebruik altijd plastic, houten of silicone kookgerei om de wafels voorzichtig op te tillen en op het bord te leggen. Gebruik geen scherp metalen kookgerei, dat kan krassen maken op de antiaanbaklaag van het apparaat.

Wafelbasisdeeg

Wafelbasisdeeg

Voor ongeveer 6 kopjes (4 gevulde wafels)

2 ½ kopjes universele bloem
1 tl zout
2 afgestreken el bakpoeder
1 el maïszetmeel
2 el suiker
2 eieren
2 kopjes melk
1/8 kop gesmolten boter
2 tl vanille-extract

1. Doe de bloem, het zout, het bakpoeder, het maïszetmeel en de suiker in een kom en meng door elkaar.
2. Doe in een andere kom de eieren en de melk, Voeg de boter en het vanille-extract toe en meng door elkaar.
3. Voeg de droge ingrediënten bij de natte ingrediënten en meng tot een gladde massa.

Glutenvrij wafelbeslag

Voor ongeveer 6 kopjes (4 gevulde wafels)

2 kopjes glutenvrij universeel meel
1 tl zout
1 ½ afgestreken el bakpoeder
2 el suiker
2 eieren
1 2/3 kopjes karnemelk
¼ kop gesmolten boter
1½ tl vanille-extract

1. Doe de bloem, het zout, het bakpoeder en de suiker in een kom en meng door elkaar.
2. Voeg in een andere kom de eieren, de karnemelk, de boter en het vanille-extract toe en meng door elkaar.
3. Voeg de droge ingrediënten bij de natte ingrediënten en meng tot een gladde massa.

Maïswafeldeeg

Voor ongeveer 6 kopjes (4 gevulde wafels)

1 ¼ kopjes bloem
1 ¼ kopjes maïsbloem
1 tl zout
2 afgestreken el bakpoeder
1 el suiker
2 eieren
1 ½ kopjes melk
1/3 kopje gesmolten boter

1. Doe bloem, maïsmeel, zout, bakpoeder en suiker in een kom en meng door elkaar.
2. Voeg in een andere kom de eieren, melk en boter toe en meng.
3. Voeg de droge ingrediënten bij de natte ingrediënten en meng tot een gladde massa.

Volkoren tarwewafeldeeg

Voor ongeveer 6 kopjes (4 gevulde wafels)

1 ¼ kopjes bloem
1 ¼ kopje volkoren tarwewafeldeeg
1 tl zout
2 afgestreken el bakpoeder
1 el maïszetmeel
2 el bruine suiker
2 eieren
2 kopjes melk
1/3 kopje gesmolten boter
2 tl vanille-extract

1. Doe de bloem, het zout, het bakpoeder, het maïszetmeel en de suiker in een kom en meng door elkaar.
2. Meng de karnemelk, de eieren, de gesmolten boter en het vanille-extract in een aparte kom.
3. Voeg de droge ingrediënten bij de natte ingrediënten en meng tot een gladde massa.

Vullingen

Aardbeienvulling

Voor ca. 4 kopjes (8 gevulde wafels)

4 kopjes halve aardbeien

½ kopje suiker

2 el maïszetmeel

1. Doe aardbeien, suiker en maïszetmeel in een pan, verwarm en roer om.
2. Laat het mengsel 5 minuten op een hoog vuur koken en roer het tegelijkertijd door.
3. Laat de vulling afkoelen voor gebruik.

Bosbessenvulling

Voor ca. 4 kopjes (8 gevulde wafels)

4 kopjes bosbessen

½ kopje suiker

2 el maïszetmeel

1. Doe bosbessen, suiker en maïszetmeel in een pan, verwarm en roer om.
2. Laat het mengsel 5 minuten op een hoog vuur koken en roer het tegelijkertijd door.
3. Laat de vulling afkoelen voor gebruik.

Wafels

Wafels met bosbessenvulling

Voor 1 wafel

Wafeldeeg voor een gevulde wafel

¼ kopje bosbessenvulling

Slagroom om te serveren

Siroop om te serveren

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem helemaal bedekt is. Leg de bosbessenvulling in het midden van de deeglaag. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat, verwijder de wafel voorzichtig, doe er slagroom op en dien op met siroop.

Wafels met aardbeienvulling

Voor 1 wafel

Wafeldeeg voor een gevulde wafel

½ kopje aardbeienvulling

Slagroom om te serveren

Siroop om te serveren

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem helemaal bedekt is. Leg de aardbeienvulling in het midden van de deeglaag. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat, verwijder de wafel voorzichtig, doe er slagroom op en serveer met siroop.



Wafel met kip

Voor 1 wafel

Wafeldeeg voor een gevulde wafel

3-4 gepaneerde en gefrituurde kippenborsten
(goed gedaan)

Ahornsiroop

Srirachasaus

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem helemaal bedekt is. Leg de kipfilets naast elkaar in het midden van het deeg. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit, snijd doormidden en serveer met siroop en sriracha.

Wentelteefjes-wafel (french toast)

Voor 1 wafel

2 grote eieren

½ kopje room

1 tl kaneel

2 el ahornsiroop

230 g beignets of donuts, verkruimeld

1 kopje aardbeien, schoongemaakt en gehalveerd

Siroop om te serveren (optioneel)

Poedersuiker, om te garneren (optioneel)

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Combineer het ei, de room, de kaneel en de ahornsiroop in een kom en meng tot een wafeldeeg.
3. Voeg de verkruimelde beignets/donuts bij de deeg en meng door elkaar.
4. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem helemaal bedekt is. Leg de aardbeien in het midden van de deeglaag. Bedek met de rest van het deeg.
5. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 8-10 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
6. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit, snijd doormidden en serveer met siroop of poedersuiker.

Wafel met aardbeien en chocolade

Voor 1 wafel

Wafeldeeg voor een gevulde wafel

3 el cacao poeder

3 aardbeien, in plakjes gesneden

½ kopje chocoladestukjes

Slagroom om te serveren

Siroop om te serveren

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Doe het wafeldeeg en de cacao poeder in een kom en meng door elkaar.
3. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem van de wafelvorm helemaal bedekt is. Leg de aardbeien en de chocoladestukjes in het midden van het deeglaagje. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
4. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
5. Open het apparaat, verwijder de wafel voorzichtig, doe er slagroom op en serveer met siroop.



Omeletwafel

Voor 1 wafel

2 eieren

¼ kopje geraspte cheddar

Zout naar smaak

¼ kopje rode paprika in blokjes

¼ kopje ham in blokjes

Wafeldeeg voor een gevulde wafel

1. Doe de eieren, cheddarkaas, zout, ham en rode paprika in een kom en meng door elkaar.
2. Bak uit het eiermengsel een kleine omelet in een pan op het fornuis.
3. Sluit het apparaat aan op stroom en laat voorverwarmen.
4. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem van de wafelvorm helemaal bedekt is. Plaats de omelet in het midden van het deeglaagje. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
5. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
6. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en snijd hem voor het opdienen in vier stukken.

Corndog-wafel

Voor 1 wafel

Wafeldeeg voor één wafel

2 hotdogworsten, in plakjes gesneden

¼ kopje geraspte cheddar

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem helemaal bedekt is. Leg de plakjes worst en de cheddar in het midden van het deeg. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en snijd hem voor het opdienen in vier stukken.

Wafel met Mac & Cheese

Voor 1 wafel

1 deegrol met ca. 220 g croissantdeeg (of bladerdeeg)

1 ¼ kopjes kant-en-klare mac & cheese

4 plakjes kaas

1. Rol de deegrol uit en snijd vier vierkanten. Open het apparaat en leg er een vierkant deeg in. Leg de helft van de mac & cheese en 2 plakjes kaas op het deegvierkant. Dek af met een ander deegvierkant. Vouw het overtollige deeg zo dat het in het apparaat past.
2. Sluit het apparaat en draai het om. Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening. Bak de wafels 8-10 minuten goudbruin. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Voorverwarmen is niet nodig.
3. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en snijd hem voor het opdienen in vier stukken.



Maiswafel met varkensvlees

Voor 1 wafel

Maiswafeldeeg voor een gevulde wafel

½ kopje getrokken varkensvlees

2 el rode ui, gekruid

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem helemaal bedekt is. Leg het getrokken varkensvlees en de rode ui in het midden van het beslag. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 8-10 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en snijd hem voor het opdienen doormidden.

Eisandwich-wafel

Voor 1 wafel

2 eieren

Zout naar smaak

Gemalen zwarte peper naar smaak

Wafeldeeg voor een gevulde wafel

3 plakjes kaas

4 plakjes ham

1. Doe de eieren, de cheddarkaas, het zout en de zwarte peper in een kom en klop tot een beslag.
2. Bak een kleine omelet in een pan op het fornuis.
3. Sluit het apparaat aan op stroom en laat voorverwarmen.
4. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem van de wafelvorm helemaal bedekt is. De omelet, de kaas en de ham in het midden van het laagje deeg plaatsen. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
5. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
6. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en snijd hem voor het opdienen in vier stukken.

Pizzawafel met salami

Voor 1 wafel

400 g kant-en-klaar pizzadeeg

¼ kopje pizzasaus

¾ kopje geraspte mozzarella

12 plakjes salami

½ peperoni, gekruid

1. Neem het pizzadeeg uit de verpakking en rol het uit. Snijd het deeg in vier gelijke delen.
2. Plaats een kwart van het deeg in het apparaat. Verdeel de pizzasaus, mozzarella, salami en de in blokjes gesneden paprika's in het midden van het deeg. Bedek met een kwart van het pizzadeeg.
3. Schakel het apparaat in. Het apparaat sluiten en draaien. Ca. 10 min. goudbruin bakken. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Voorverwarmen is niet nodig.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en laat hem voor het opdienen 5 min afkoelen.



Pizzawafel met kaas

Voor 1 wafel

400 g kant-en-klaar pizzadeeg

¼ kopje pizzasaus

¾ kopje geraspte mozzarella

1. Neem het pizzadeeg uit de verpakking en rol het uit. Snijd het deeg in vier gelijke delen.
2. Spreid een kwart van het deeg uit in het apparaat. Verdeel de pizzasaus en mozzarella over het midden van het deeg. Bedek met een kwart van het pizzadeeg.
3. Schakel het apparaat in. Het apparaat sluiten en draaien. Ca. 10 min. goudbruin bakken. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Voorverwarmen is niet nodig.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en laat hem voor het snijden en opdienen 5 min. afkoelen.

Wafel met appel en kaneel

Voor 1 wafel

Wafeldeeg voor één wafel

¼ Kopje appeltaartvulling
(alternatief: appelmoes met kaneel)

Slagroom om te serveren

Siroop om te serveren

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem helemaal bedekt is. Leg de appeltaartvulling in het midden van het laagje deeg. Bedek met de rest van het wafeldeeg.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 7-8 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit. Doe er slagroom op en serveer met siroop.

Monte Cristo

Voor 1 wafel

2 eieren

½ kop melk

¼ tl zout

⅛ tl gemalen zwarte peper

4 sneetjes witbrood

2 plakjes Zwitserse kaas

2 dunne plakjes ham

Frambozenjam of poedersuiker, om te garneren

1. Doe de eieren, de melk, het zout en de zwarte peper in een kom en klop tot een beslag.
2. Dompel het brood in het eibeslag.
3. Sluit het apparaat aan op stroom en laat voorverwarmen.
4. Na het voorverwarmen: open het apparaat. Bedek de bodem van het apparaat met de 2 sneetjes brood. Leg de kaas en ham in laagjes op het brood. Dek vervolgens af met de resterende 2 sneetjes brood.
5. Sluit het apparaat en draai het om, 7-8 min. bakken. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
6. Open het apparaat, neem voorzichtig de wafel eruit en serveer met frambozenjam of poedersuiker.



Wafel met kippastei

Voor 1 wafel

- 1 kopje water
- 1 kleine aardappel, gekruid
- ½ kopje romige kippensoep
- ½ kopje kippevlees, gekruid en gekookt
- ½ kopje bevroren erwten en worteltjes
- 1 deegrol croissantdeeg (of bladerdeeg)

1. Breng in een kleine steelpan het water met de aardappelblokjes aan de kook en laat 5 minuten koken.
2. Giet het overtollige water af en laat de aardappel in de pan. Voeg nu de soep, kip, erwten en wortelen toe. Alles samen verhitten. Nu ca. 10 min. laten afkoelen.
3. De deegrol uitrollen en het deeg in vier gelijke delen snijden. Leg een kwart in het apparaat. Leg de pasteivulling op het deeg. Bedek met een kwart van het deeg. Vouw het overtollige deeg zo dat het in het apparaat past.
4. Schakel het apparaat in. Het apparaat sluiten en draaien. 10-14 min. goudbruin bakken. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Voorverwarmen is niet nodig.
5. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en serveer.

Valse krakelingwafel gevuld met worst en kaas

Voor 1 wafel

- 115 g plakjes braadworst (alternatief: een andere grove, gerookte worst)
- 400 g kant-en-klaar pizzadeeg
- 2 el baksoda
- 1 kopje water
- 2/3 kopje geraspte cheddar
- gesmolten boter om te smeren
- zout

1. Bak de braadworst in een pan tot hij lichtbruin is.
2. Verdeel het deeg in vieren. Rol op een met bloem bestoven oppervlak elk kwart deeg uit tot een cirkel, om de bodem van het apparaat te bekleden. Leg het deeg terzijde.
3. Meng in een pasteivorm het water en de baksoda.
4. Doop een cirkel deeg in de baksodaoplossing en bekleed er de bodem en de zijanten van het apparaat mee. Leg de cheddar en de braadworst in het midden en verdeel gelijkmatig over het deeg. Dompel nog een cirkelvormig stuk deeg in de sodaoplossing en leg het dan bovenop de cheddar en de braadworst.
5. Schakel het apparaat in. Het apparaat sluiten en draaien. 15 min. goudbruin bakken. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Voorverwarmen is niet nodig.
6. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit, bestrijk met boter en bestrooi met zout, en dien op.

Baobab-wafel

Voor 1 wafel

1 kaneelbroodje 350 g, in vieren gesneden

3 el rozijnen

3 el pecannoten

¼ kopje appels in blokjes

Glazuur voor kaneelbroodjes

1. Leg iets meer dan een kwart van het kaneelbrooddeeg in het apparaat.
2. Meng de rozijnen, pecannoten en appelstukjes in een kom. Giet de helft van het mengsel op het deeg in het apparaat. Bedek met een kwart van het deeg.
3. Schakel het apparaat in. Het apparaat sluiten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Bak het mengsel 4 minuten, draai dan het apparaat om met behulp van de handgreep. Laat 8 minuten verder bakken. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Voorverwarmen is niet nodig.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit en laat hem 8-10 min afkoelen.
5. Snijd de wafel doormidden en bestrijk hem voor het serveren met het kaneelglazuur.

Wafel met geraspte aardappel

Voor 1 wafel

4 kopjes grof geraspte aardappelen

½ kopje geraspte cheddar

6 plakjes spek, gehalveerd

½ kopje zure room om op te dienen

½ kopje salsa om op te dienen

1. Open het apparaat en vul de bodem tot iets meer dan de helft met de geraspte aardappelen. Verdeel de cheddar gelijkmatig over het midden van de geraspte aardappelen. Voeg het spek toe en verdeel gelijkmatig. Bedek de vulling gelijkmatig met de overgebleven geraspte aardappel.
2. Schakel het apparaat in. Het apparaat sluiten en draaien. Ca. 10 min. bakken en het apparaat omdraaien met behulp van de handgreep. Bak nog 10 minuten voor een knapperige wafel. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**. Voorverwarmen is niet nodig.
3. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit, snijd in vier stukken en serveer met zure room en salsa.



Confettecake-wafel

Voor 2 wafels

1 pak luchtig cakebeslag te bereiden volgens de aanwijzingen in de verpakking

1 kopje gekleurde hagelslag

450 ml vanillecake-glazuur

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat keukendeeg in, zodat de bodem van de wafelvorm helemaal bedekt is. Verdeel een kwart van de hagelslag over het midden van het deeg. Bedek met wat cakemengsel.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 8-10 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat, haal de wafel er voorzichtig uit. Herhaal het bakproces voor in totaal vier wafels. Laat de wafels afkoelen voordat u het glazuur erop doet.

Frambozentaartwafel met chocolade

Voor 2 wafels

1 pak chocoladecakebeslag, te bereiden volgens de instructies op de verpakking

2 kopjes frambozen

1 kopje bitterzoete chocoladestukjes

450 ml vanillecake-glazuur

1. Sluit het apparaat aan en verwarm het voor.
2. Na het voorverwarmen: open het apparaat en giet er wat wafeldeeg in, zodat de bodem van de wafelvorm helemaal bedekt is. Verdeel een kwart van de frambozen en de chocolatestukjes in het midden van de deeglaag. Bedek met het cakemengsel.
3. Sluit het apparaat en draai het om. Bak de wafels 8-10 minuten. Apparaat **NIET VERGRENDELEN**.
4. Open het apparaat en neem de wafel er voorzichtig uit. Herhaal het bakproces voor in totaal vier wafels. Laat de wafels afkoelen voordat u het glazuur erop doet.





PowerXL™

Waffle Star



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-waffle-star>



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67