



# Waffeln

**eine vielseitige Nascherei!**

## **CLASSIC® Waffel-Mix Hf CL | M01299 15**

### **Teigmischung für hausgemachte Waffeln**

Einwaage: 500 g/kg | 1,6 kg Beutel | 1 Beutel ergibt 3,2 kg fertiger Waffelteig

**1 kg Waffel-Mix** mit **300 g weicher Margarine**, Butter oder Öl und **700 ml Wasser** zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen nach Herstellerangaben erhitzen. Den Teig portionsgerecht einfüllen und die Waffeln goldgelb ausbacken. Waffel-Mix ist eine Teigmischung für hausgemachte Waffeln aller Art, mit der Sie gleichbleibende, knusprige Waffeln ohne frische Eier zubereiten können. Der angerührte Teig ist „standfest“ und kann bis zu 3 Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Frisch gebacken können Sie die Waffeln warm z.B. mit Früchten, Kompott oder Eis servieren.



# Waffeln

mal herzhaft!

## **CLASSIC® Waffel-Mix für würzige Waffeln Hf CL | M01416 15**

### **Teigmischung für würzige/herzhafte Waffeln**

Einwaage: 370 g/l | 1,3 kg Beutel | 1 Beutel ergibt 3,5 kg fertiger Waffelteig

Viele essen Waffel auch gerne mal pikant. Dazu den Waffelteig mit MOGUNTIA CLASSIC® Waffel-Mix für würzige Waffeln herstellen und herzhaft mit Schinken, Peperoni, Kräuterquark, Käse, Speck oder Tomate-Mozzarella anrichten. Frei nach dem Motto „was ich heute mag“. Dazu einfach **1,3 kg Waffel-Mix** mit **1,5 l Wasser** und **700 ml Öl** mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und nach Belieben mit weiteren Zutaten wie Kräutern oder getrockneten Tomatenstückchen verfeinern. Das Waffeleisen nach Herstellerangaben erhitzen. Den Teig portionsgerecht einfüllen und die Waffeln goldgelb ausbacken.



DE

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz  
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658  
E-Mail: moguntia@moguntia.de

[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

A

Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl  
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35  
E-Mail: moguntia@moguntia.at