

# Back-Recepte für Rosetten-Waffelbäckerei!

Man nehme: 2 Eier, 2 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl (wenn nötig etwas mehr), schlage die Eier leicht mit Zucker und Salz, füge Milch und Mehl hinzu und schlage das Ganze, bis es eine flüssige, glatte Masse ist. Diese Masse gibt ca. 40 Rosetten.

## Gebrauchs-Anweisung!

Man schraube den Griff in eines der beiden Eisen und lege die Rosette in heisses Fett, Öl oder Palmin, um sie zu erhitzen, bevor sie in den Teig getaucht wird. Der Teig darf nicht über den Rand des Eisens hinausgehen; dann tauche man die Rosette mit dem anhaftenden Teig wieder in das heisse Fett und lasse dieselbe ca. 20—25 Sekunden darin, bis die Waffel leicht angebräunt ist.

**Rosetten-Waffeln mit Erdbeeren und Schlagrahm.** Auf die gebackenen Waffeln werden Erdbeeren gut gezuckert mit Schlagrahm dick gestrichen und sind vorzüglich im Geschmack.

**Rosetten-Waffeln mit Nusscream.** Man nehme  $\frac{1}{2}$  Liter geschlagene Cream, füge 2 Esslöffel feinen Zucker dazu und 5 Tropfen Mandelextract, bedecke die Waffel dick mit diesem Cream und überstreue das Ganze mit geriebenen Mandeln. — Diese Waffeln serviere man mit Kaffee, Tee oder Chocolate.

**Rosetten-Waffeln mit Marmelade oder Gelée gefüllt,** z. B. Kirschen-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- oder Apfel-Gelée, Orangenmarmelade. Dieselben können kalt serviert werden oder warm, im Backofen angewärmt und sind auch dann ausgezeichnet.

**Alle nachfolgenden Rosetten-Waffeln sind ohne Zucker herzustellen!**

**Rosetten-Waffeln mit Spargelspitzen.** Wenn die Waffeln fertig, lege man Spargelspitzen darauf und bedecke diese mit dickem Cream (holländische Sauce) drücke eins bis zwei harte Eier klein

Ur KB:s samlingar  
Digitaliserad år 2021



National Library  
of Sweden

**Rosetten-Waffeln mit Hühnerfleisch.** Das Hühnerfleisch wird klein gehackt auf die Rosetten-Waffeln gestrichen und mit einer holländischen Sauce zugedeckt.

**Rosetten-Waffeln mit Kalbfleisch** in derselben Weise.

**Rosetten-Waffeln mit Beefsteak à la Tartare.** Das gehackte Ochsenfleisch ist mit etwas Salz, Pfeffer und klein geschnittener Zwiebel zu würzen.

**Rosetten-Waffeln an Stelle von geröstetem Brot** sind sehr zu empfehlen.



# Back-Recepte für Rosetten-Waffelbäckerei!

Man nehme: 2 Eier, 2 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl (wenn nötig etwas mehr), schlage die Eier leicht mit Zucker und Salz, füge Milch und Mehl hinzu und schlage das Ganze, bis es eine flüssige, glatte Masse ist. Diese Masse gibt ca. 40 Rosetten.

## Gebrauchs-Anweisung!

Man schraube den Griff in eines der beiden Eisen und lege die Rosette in heisses Fett, Öl oder Palmin, um sie zu erhitzen, bevor sie in den Teig getaucht wird. Der Teig darf nicht über den Rand des Eisens hinausgehen; dann tauche man die Rosette mit dem anhaftenden Teig wieder in das heisse Fett und lasse dieselbe ca. 20—25 Sekunden darin, bis die Waffel leicht angebräunt ist.

**Rosetten-Waffeln mit Erdbeeren und Schlagrahm.** Auf die gebackenen Waffeln werden Erdbeeren gut gezuckert mit Schlagrahm dick gestrichen und sind vorzüglich im Geschmack.

**Rosetten-Waffeln mit Nusscream.** Man nehme  $\frac{1}{2}$  Liter geschlagene Cream, füge 2 Esslöffel feinen Zucker dazu und 5 Tropfen Mandelextract, bedecke die Waffel dick mit diesem Cream und überstreue das Ganze mit geriebenen Mandeln. — Diese Waffeln serviere man mit Kaffee, Tee oder Chocolate.

**Rosetten-Waffeln mit Marmelade oder Gelée gefüllt,** z. B. Kirschen-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- oder Apfel-Gelée, Orangenmarmelade. Dieselben können kalt serviert werden oder warm, im Backofen angewärmt und sind auch dann ausgezeichnet.

### Alle nachfolgenden Rosetten-Waffeln sind ohne Zucker herzustellen!

**Rosetten-Waffeln mit Spargelspitzen.** Wenn die Waffeln fertig, lege man Spargelspitzen darauf und bedecke diese mit dickem Cream (holländische Sauce), drücke eins bis zwei harte Eier klein, streue diese darüber und über das Ganze klein geschnittene Petersilie.

**Rosetten-Waffeln mit Spinat und Spiegeleiern.** Waffeln in gleicher Weise wie mit Spargelspitzen nur ohne Petersilie und ohne Cream-Sauce.

**Rosetten-Waffeln mit Tomaten** oder anderem Gemüse sind ebenfalls ohne Cream zu servieren.

**Rosetten-Waffeln mit Blumenkohl** müssen mit einer dicken Creamschicht bedeckt werden.

### Fleisch-Rosetten-Waffeln!

**Rosetten-Waffeln mit Hühnerfleisch.** Das Hühnerfleisch wird klein gehackt auf die Rosetten-Waffeln gestrichen und mit einer holländischen Sauce zugedeckt.

**Rosetten-Waffeln mit Kalbfleisch** in derselben Weise.

**Rosetten-Waffeln mit Beefsteak à la Tartare.** Das gehackte Ochsenfleisch ist mit etwas Salz, Pfeffer und klein geschnittener Zwiebel zu würzen.

**Rosetten-Waffeln an Stelle von geröstetem Brot** sind sehr zu empfehlen.



