



REZEPT



Buttermilch-Zitronenwaffel

Gibt es etwas Besseres als den Duft von frisch gebackenen Waffeln?

Fruchtig-leichte Waffeln mit Zitronenaroma.

Mit
KESKO Fixfertig für Waffel-Mix
KESKO Zitronenschale in Zucker
KESKO Backtrieb Spezial E

Sommer



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!

Buttermilch-Zitronenwaffel

Rezept für ca. 12 Stück (150 g Einwaage)

| Art.-Nr. | Zutaten | Menge | Anwendungshinweise |
|------------------------|--------------------------------|-----------------------|--|
| Waffelmasse | | | |
| 10215 | KESKO Fixfertig für Waffel-Mix | 1,000 kg | Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei langsamer Geschwindigkeit verrühren. |
| | Buttermilch | 0,500 kg | |
| | Wasser | 0,300 kg | |
| 10102 | KESKO Zitronenschale in Zucker | 0,040 kg | |
| 10003 | KESKO Backtrieb Spezial E | 0,015 kg | |
| GESAMT | Waffelmasse | 1,855 kg | |
| Weitere Zutaten | | | |
| | Dekor-Süßpuder | betriebsübl. anwenden | |

Herstellung

- Waffeleisen fetten.
- Masse einfüllen und backen.
- Nach dem Backen mit Dekor-Süßpuder absieben und servieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 170 °C

Backzeit: Bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

