



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
<b>Waffelmasse</b>			
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	
<b>GESAMT</b>	<b>Waffelmasse</b>	<b>1,855 kg</b>	
<b>Weitere Zutaten</b>			
	<b>Dekor-Süßpuder</b>	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.

