

## BUBBLE WAFFELN

Liebe Backmeister,  
es hat viel Spaß und Mühe bereitet, die Ihnen heute vorliegende Bakers Secret® Backmischung so abzustimmen, dass für Sie nur noch der Spaß übrig bleibt. Unser Rezept für Bubble Waffeln ist so beschaffen, dass Sie ein immer gleichbleibendes und herausragendes Ergebnis erzielen. Ihre Kunden sollen später sagen: "Das hat lecker geschmeckt, da gehe ich wieder hin." Beachten Sie aber bitte immer, dass unser Produkt nur so gut sein kann, wie Sie mit Liebe zum Detail und Genauigkeit arbeiten. In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß und beste Erfolge!

### TIPPS ZUM BACKEN

Speziell auf die Herstellung von Bubble Waffeln – auch Egg-Waffle u.a. genannte Asia-Waffeln abgestimmte Backmischung. Lässt sich warm gut formen und erstarrt dann beim Auskühlen. Perfekt zum Befüllen der Bubblewaffle mit Früchten, Eiscreme & Co.

Man gebe 500 ml Wasser in die Teigschüssel eines Rührgerätes und fügt dann 1.000 g der Backmischung für Bubble Waffeln hinzu. Anschließend 3 Minuten bei höchster Stufe aufschlagen, nach einer Ruhezeit von 10 Minuten kann der Teig verwendet werden.

### So wird´s gemacht...

In unseren Backseminaren zeigen wir Ihnen, wie Sie aus den Bakers Secret® Backmischungen Ihr bestmögliches Produkt herstellen. Schritt für Schritt erlernen Sie Tricks, die Ihr Gebäck einzigartig machen. Fragen Sie gleich nach!

### ZUTATEN:

1.000 g Backmischung  
500 ml Wasser



### REZEPTVORSCHLÄGE

#### Süße Bubble Waffle

Befüllen Sie Ihre Bubble Waffle nach Lust und Laune mit allen Leckereien, die sich Ihre Kunden wünschen. Hier finden Sie ein paar Inspirationen:

- Eiscreme: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Joghurt etc.
- Frische Früchte: Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Bananen, Himbeeren etc.
- Soßen: Karamell-, Schoko-, Erdbeersoße
- Toppings: Zuckerstreusel, Nüsse, Smarties, Krokant, kleine Marshmallows, Sahne etc.

#### Herzhafte Bubble Waffle

Natürlich sollen auch die Fans von herzhaften Snacks auf ihre Kosten kommen. Belegen Sie Ihre Bubble Waffle doch mal mit knackigem Salat, frischen Schinken und Käse.

