



### Waffles Easy

mit Meister Rühr & Easy  
Rührmassen-Gebäck

**Rezept-Nr.: 08113**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 52

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Rühr &amp; Easy</b>	1,000	<b>Meister Rühr &amp; Easy</b> mit den übrigen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Besen bis zu einem Litergewicht von 700 g aufschlagen.  <b>Rührzeit: 5 Minuten</b> <b>Litergewicht: ca. 700 g</b> <b>Massentemperatur: ca. 20 °C</b>
Weizenmehl Type 550	0,450	
Zucker	0,450	
Vollei	0,550	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,850	

**Die Back- und Dekormatte "Waffel"\*)** etwas fetten und pudern und je ca. 72 g Rührmasse einfüllen.

#### Backen im WP Stikken:

Backtemperatur: 175 C

Backzeit: 24 - 25 Min.

Wenn gewünscht kann für einen süßen Knuspergeschmack/ -Effekt je Waffel 2 gr. Hagelzuckermischung P2 - P4 aufgestreut werden.

Hagelzuckermischung:

100 gr. Hagelzucker

12 gr. Speiseöl

SERVICE CLUB

\*) **Back- und Dekormatte „Waffel“**

Art.-Nr. 10271093; VE: 1 Stück

**Folienbeutel, groß**

Art.-Nr. 10243100; VE: 100 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

E-Mail: [service-club@csmingredients.com](mailto:service-club@csmingredients.com)

**Gesamtgewicht: 3,700 kg**

**Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 25 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

22.08.2025