Zweierlei Waffeln mit Mozzarella



Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

Süße Waffel Variante

1. Für die süßen Waffeln das Waffeleisen im ersten Schritt mit Kochspray einsprühen, damit der Waffelteig nicht anklebt.
2. Den Brownie-Teig auf dem Waffeleisen verteilen und die Waffeln fertig backen.
3. Abschließend mit Vanilleeis und Karamellsauce genießen.

Herzhafte Waffel Variante

1. Das Waffeleisen für die herzhaften Waffeln ebenfalls mit Kochspray einsprühen.
2. Den Pizzateig in das Waffeleisen legen, diesen mit Tomatensauce bestreichen und mit geriebenen Mozzarella bestreuen.
3. Je nach Belieben die Pizzen belegen. Wir haben uns für Salami entschieden. Die herzhaften Waffeln mit Pizzateig abdecken, den Rand des unteren und oberen Pizzateiges gut zusammendrücken, damit der Käse nicht ausläuft.
4. Anschließend die Waffeln im Waffeleisen goldbraun backen.

Tipp:
Vor dem genießen in leckere Ketchup Sauce dippen.

Zutaten



Süße Waffel Variante

- 400g Brownie-Teig
- Vanilleeis
- Karamellsauce

Herzhafte Waffel Variante

Für die Waffeln:

- 300g Pizzateig
- 100g Tomatensauce
- 50g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- 30g Salami

Zum Dippen:

- Ketchup Sauce