



DOMO

**Süss und gesund
Sweet and healthy**

ZUTATEN

150 g Haferflocken • 250 g Quark (0% Fett) • 3 Eier • 1 TL Backpulver • 20 g Zucker • 1/2 Apfel

ZUBEREITUNG

Mahlen Sie die Haferflocken zu einem feinen Pulver. Mischen Sie anschließend alle Zutaten (außer den Apfel) zu einer glatten Masse. Reiben Sie den halben Apfel und mischen Sie diesen unter den Teig. Jetzt können Sie die Waffeln backen.

INGREDIENTS

150 g oatmeal • 250 g cream cheese (0% fat) • 3 eggs • 1 tsp baking powder • 20 g sugar • one half of an apple

PREPARATION

Grind the oatmeal into a powder. Then mix all of the ingredients (except the apple) into a smooth mix. Grate half an apple and stir it into the batter. Now you can make the waffles.

DOMO

Süß und gesund
Sweet and healthy



DOMO

**Herzhaft und intensiv
Hearty and intense**

ZUTATEN

250 g Butter • 200 g Zucker • 2 Päckchen Vanillezucker • 5 Eier
500 g Feinmehl • 2 TL Backpulver • 400 ml Milch • 3 EL
Spekulatiusgewürz

ZUBEREITUNG

Verwenden Sie Butter in Zimmertemperatur und schneiden Sie diese in Stücke. Geben Sie den Zucker (sowie den Vanillezucker) und die Eier zur Butter hinzu. Mischen Sie alles zusammen und geben sie anschließend das Mehl und das Backpulver zu dieser Mischung. Fügen Sie während des Mischens die Milch hinzu. Mischen Sie alles zu einer glatten Masse und geben Sie anschließend das Spekulatiusgewürz zum Teig. Der Teig kann nun gebacken werden. Nach Wunsch können Sie noch Spekulatiusstücke zum Teig hinzufügen.

INGREDIENTS

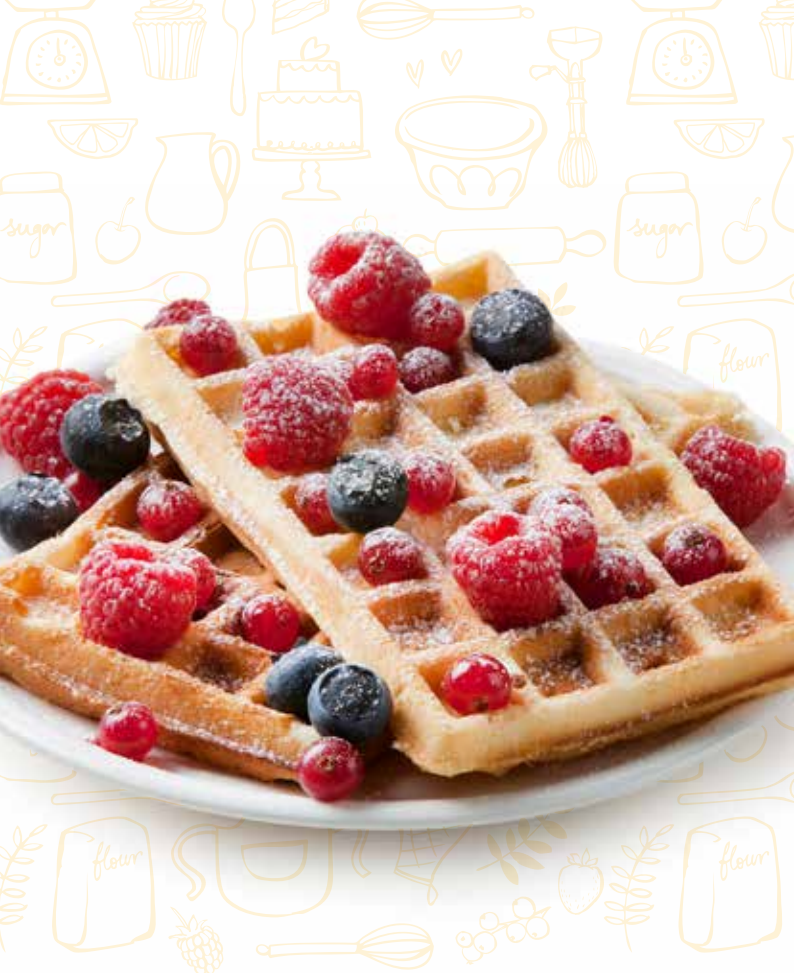
250 g butter • 200 g sugar • 2 tsp vanilla OR 2 packets of
vanilla sugar • 5 eggs 500 g • plain flour • 2 tsp baking powder
• 400 ml milk • 3 tbsp mixed (speculaas) spices

PREPARATION

Use butter at room temperature and cut it into pieces. Add the sugar (the vanilla as well) and the eggs to the butter. Mix this thoroughly, and then add the flour and baking powder to the mixture. The milk is added while mixing. Mix into a smooth batter and then add the mixed spices to the batter. The batter is now ready to be baked. If desired, you can add the crunch of some speculoos biscuit to the batter.

DOMO

Herzhaft und intensiv
Hearty and intense



DOMO

**Weich und cremig
Soft and creamy**

ZUTATEN

500 g selbsttreibendes Mehl • 6 Eier • 375 g Butter • 300 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Tasse Milch

ZUBEREITUNG

Mischen Sie die Eier mit dem Zucker (und dem Vanillezucker). Geben Sie anschließend das Mehl und die Milch zu dieser Mischung. Zuletzt geben Sie die zerlassene Butter zum Teig. Der Teig kann nun zu Waffeln gebacken werden.

INGREDIENTS

500 g self-rising flour • 6 eggs • 375 g butter • 300 g sugar • 1 packet of vanilla sugar • 1 coffee cup of milk

PREPARATION

Beat the eggs with the sugar (including the vanilla). Then add the flour and the milk to this mixture. Finally, add the melted butter to the batter. The batter is now ready to be made into waffles.

DOMO

Weich und cremig
Soft and creamy