

**Trisa**  
ELECTRONICS

WE SIMPLIFY YOUR LIFE



Snack Maker Rezepte



<u>MADELEINE</u>	<u>4</u>
<u>EISBECHER</u>	<u>6</u>
<u>WAFFEL</u>	<u>8</u>
<u>DONUT</u>	<u>10</u>
<u>BLUMEN</u>	<u>12</u>
<u>CAKE POPS</u>	<u>14</u>

# Madeleine

50 g Butter  
1 Ei  
1 Eigelb  
50 g Zucker  
Raspel einer halben Zitrone  
30 g Weissmehl  
1 EL Maizena  
½ TL Backpulver

Neutrales Öl für die Madeleines-Platte  
Backpinsel



Backzeit: ca. 8 Minuten

- Schmelzen Sie die Butter
- Ei, Eigelb, Zucker und Zitronenraspel schaumig aufschlagen
- Fügen Sie Mehl, Maizena und Backpulver dazu
- Die Madeleines-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln.  
Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Madeleines darin ca. 8 Minuten backen.
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Fertige Madeleines mit Puderzucker oder Zimt-Zuckermischung bestreuen
- Für Schokoladen-Madeleines, fügen Sie der Masse einfach 1 TL Kakaopulver hinzu



Madeleines-Platte für Snack Maker  
Art. 7364.9804

# Eisbecher

155 g Weissmehl  
½ EL Zucker  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Ei  
2.5 dl Milch  
1 EL neutrales Öl

Neutrales Öl für die Eisbecher-Platte  
Backpinsel



Backzeit: ca. 4 Minuten

- Mischen Sie Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel
- Ei, Milch und Öl separat vermischen
- Geben Sie die Mehlmischung dazu und verrühren Sie die Masse zu einem glatten Teig
- Die Eisbecher-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 2 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Eisbecher darin ca. 4 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Die fertig gebackenen Eisbecher nach Belieben füllen



Eisbecher-Platte für Snack Maker  
Art. 7364.9802

# Waffel

110 g Weissmehl  
¼ TL Backpulver  
100 g weiche Butter  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
½ dl Milch

Neutrales Öl für die Waffel-Platten  
Backpinsel



Backzeit: ca. 6 Minuten

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben
- Butter, Zucker und Salz schaumig rühren
- Geben Sie die Eier nach und nach zu der Butter-Zuckermischung
- Abwechselnd Mehlmischung und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren
- Die Waffelplatten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln.
- Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, ca. 2 EL Teig in die Mitte der Waffelplatte geben, schliessen und die Waffeln ca. 6 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Fertige Waffeln mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben garnieren



Optionale Waffel-Platte für Snack Maker  
Art. 7364.9805

# Donut

85 g Zucker  
1 Pack Vanillezucker  
2 Eier  
170 g Weissmehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1.7 dl Milch  
4 EL neutrales Öl

Neutrales Öl für die Donuts-Platte  
Backpinsel



Backzeit: ca. 6 Minuten

- Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig aufschlagen
- Mehl, Backpulver und Salz sieben und nach und nach mit der Milch und dem Öl dazugeben. Vermischen Sie die Masse zu einem glatten Teig
- Die Donuts-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln.
- Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Donuts ca. 6 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Fertige Donuts mit Puderzucker bestreuen oder nach Belieben glasieren und dekorieren



Optionale Donut-Platte für Snack Maker  
Art. 7364.9801

# Blumenförmige Küchlein

110 g Weissmehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
2 Eier  
110 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
Raspel einer halben Zitrone  
0.7 dl neutrales Öl  
½ dl Wasser

Neutrales Öl für die Küchlein-Platte  
Backpinsel



Backzeit: ca. 6 Minuten

- Vermischen Sie Mehl, Backpulver und Salz
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenraspel schaumig rühren
- Mehlmischung, Öl und Wasser abwechselnd dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren
- Die Küchlein-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Küchlein darin ca. 6 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Die fertig gebackenen Küchlein nach Belieben verzieren



Optionale Küchlein-Platte für Snack Maker  
Art. 7364.9800

# Cake Pops

110 g Weissmehl  
1 TL Backpulver  
2 EL Kakaopulver  
2 Eier  
110 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
0.7 dl neutrales Öl  
½ dl Wasser

Neutrales Öl für die Cake Pops-Platte  
Backpinsel



Backzeit: ca. 8 Minuten

- Vermischen Sie Mehl, Backpulver und Kakaopulver
- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Mehlmischung, Öl und Wasser abwechselnd dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren
- Die Cake-Pop-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln. Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils ½ EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Cake Pops darin ca. 8 Min. backen.
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Die fertig gebackenen Kugeln nach Belieben glasieren und verzieren



Optionale Cake Pops-Platte für Snack Maker  
Art. 7364.9803



WE SIMPLIFY YOUR LIFE

## SCHWEIZ

Trisa Electronics AG  
Kantonsstrasse 121  
CH-6234 Triengen

info@trisaelectronics.ch  
Tel: +41 41 933 00 30  
Fax: +41 41 933 32 02

## ITALIEN

Olmes Gieri  
Trisa Italia  
Via Golfreda 6  
I-40136 Bologna

olmes.gieri@trisaelectronics.it  
Tel: +39 335 388 680  
Fax: +39 051 589 243

## ÖSTERREICH

Franz Holzbauer Service GmbH  
Unterhaus 33  
A-2851 Krumbach

service@trisaelectronics.at  
Tel: +43 (2647) 4304070

## DEUTSCHLAND

HKS Electronics Vertriebs GmbH  
Graf von Stauffenbergstr. 8  
D-63150 Heusenstamm

HKS-GmbH@T-online.de  
Tel: +49 (6104) 5920

## RUMÄNIEN

Zass Romania Srl.  
Ungheni 40  
CP 547605 Jud. Mures

sales@zass.ro  
Tel: +40 265 269 209  
Fax: +40 265 307 670



überreicht durch:

D1/2018/Inland

www.trisaelectronics.ch