



Tefal

21

PATTIES



Snack Collection

Patties / Galettes / Galetter /
Galetten / Galetit / Placki / Галети





Snack Collection
1 min - 5 min

Snack Collection
Precision
P1 - 1 min -
P2 - 4 min

en Summary

Soufflé Pancakes.....	4
Apple & Chocolate Patties	4
Egg Muffins.....	4
Potato hash browns.....	5
Cretan zucchini, feta & mint fritters	5
Okonomiyakis.....	5

fr Sommaire

Pancakes soufflés	6
Galettes pomme et chocolat	6
Muffins aux œufs	6
Galettes pomme de terre.....	7
Galettes crétoises courgettes, feta & menthe	7
Okonomiyakis.....	7

pl Podsumowanie

Naleśniki sufletowe.....	8
Patties jabłkowo-czekoladowe	8
Muffinki jajeczne.....	8
Placki ziemniaczane.....	9
Kreteńskie placki z cukinii, fety i mięty.....	9
Okonomiyakis.....	9

de Inhalt

Soufflé-Pfannkuchen	10
Apfel- & Schokoladen-Patties	10
Eier-Muffins	10
Kartoffelpuffer.....	11
Kretische Zucchini-Feta-Minz-Puffer.....	11
Okonomiyakis.....	11

nl Overzicht

Soufflé Pannenkoeken	12
Appel & Chocolate Patties.....	12
Ei-muffins	12
Aardappelkoekjes	13
Kretenzische courgettekoekjes met feta en munt.....	13
Okonomiyakis.....	13

da Oversigt

Soufflé Pandekager	14
Æble- & Chokoladepatties	14
Æggemuffins	14
Kartoffelrøsti.....	15
Kretensiske courgettefrikadeller med feta og mynte	15
Okonomiyakis.....	15

sv Sammanfattning

Soufflépannkakor	16
Äpple & Choklad Patties.....	16
Äggmuffins	16
Potatisplättar.....	17
Kretensiska zucchini-biffar med feta och mynta	17
Okonomiyakis.....	17

no Sammendrag

Soufflé-pannekaker	18
Eple & Sjokolade Patties.....	18
Egge-muffins	18
Potetkaker.....	19
Kretiske courgettekaker med feta og mynte	19
Okonomiyakis.....	19

fi Yhteenveto

Suffléletut	20
Omena & Suklaa Patties.....	20
Munamuffinit.....	20
Perunapihvit	21
Kreetalaiset kesäkurpitsapihvit fetalla ja mintulla	21
Okonomiyakis.....	21

uk Стислий опис

Суфле-млинці	22
Яблучно-шоколадні Patties	22
Яєчні мафіни	22
Картопляні деруни.....	23
Критські оладки з цукіні, фети та м'яти.....	23
Okonomiyakis.....	23



Snack Collection



en

SOUFFLÉ PANCAKES

INGREDIENTS for 10 pieces

- 2 egg yolks
- 120 ml milk
- 150 g all-purpose flour
- 2 tsp baking powder
- 4 egg whites
- 30 g granulated sugar

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Preheat your appliance. In a bowl, mix the egg yolks and milk. Add the flour and baking powder, then mix again to get a smooth and homogeneous batter. Set aside. In a mixing bowl, beat the egg whites until they start to foam. Gradually add the sugar to make a meringue. Using a flexible spatula, fold the meringue into the first mixture, being careful not to deflate the egg whites. When the mixture is smooth and fluffy, the batter is ready. Lightly oil the appliance plates. Pour the pancake batter into each mold and close the appliance. Repeat with the remaining batter. Enjoy.

Tips: Serve your soufflé pancakes with seasonal berries, honey, or maple syrup.

APPLE & CHOCOLATE PATTIES

INGREDIENTS for 8 pieces

- 250 g flour (Type 45 / all-purpose)
- 0.5 tsp salt
- 40 g sugar
- 10 g baking powder
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 300 ml milk
- 2 red apples
- 8 tbsp chocolate chips

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, sugar, and baking powder. Make a well in the center and add the beaten eggs, melted butter, and milk gradually, mixing well to obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your appliance. Cut the apples into small 0.5 cm cubes. Lightly grease the appliance plates. Pour a thin layer of batter. Add the apples and chocolate chips. Cover with more batter. Do not overfill to avoid overflow. Close the appliance and cook the patties until golden and crispy. Carefully remove the patties from the appliance and repeat the process with the remaining batter and filling. Enjoy.

Tips: Replace apples with pear cubes or halved raspberries.

EGG MUFFINS

INGREDIENTS for 4 pieces

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| Dough | Filling |
| • 180 ml milk | • 8 slices smoked bacon |
| • 1 tsp sugar | • 8 eggs |
| • 5 g dried baker's yeast | • Salt |
| • 250 g all-purpose flour | • Pepper |
| • 4 g salt | |
| • 40 g soft butter | |

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Prepare the dough. In a bowl, pour the milk, sugar, and yeast. Mix and let rest for 5 minutes. Add the flour and salt. Knead until smooth. Add the soft butter and knead to incorporate. The dough should be smooth and shiny. Place the dough in a greased bowl large enough to allow it to double in size. Cover with plastic wrap. Let rest 1 hour. After 1 hour, when the dough has doubled, punch it down by folding the edges toward the center, then form a ball. Cover and let rise for 30 minutes. Preheat your appliance. Divide the dough into small balls of 70 g each. Flour them. Place a dough ball in each mold. Close the appliance. Repeat with the remaining balls. Prepare the filling: cut the bacon slices in half, place two halves in each mold, and close the appliance. Open and add an egg to each mold. Close the appliance. Repeat. Place a bacon egg on each muffin. Enjoy!

Tips: Make the muffins in advance: store in an airtight container to keep them soft. Add cheddar for extra indulgence.

POTATO HASH BROWNS

INGREDIENTS for 4 pieces

- 400 g potatoes suitable for frying
- 4 tbsp oil
- 20 g butter
- Salt
- Pepper
- 75 g grated potatoes per mold

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Preheat your appliance. Peel the potatoes. Grate them into a bowl. Add salt and pepper and mix well. Lightly oil the plates of the appliance and add a small knob of butter. Place the grated potatoes into each mold. Add a small knob of butter. Close the appliance. Turn the potato cakes over and continue cooking until golden and crispy. Repeat with the remaining grated potatoes. Enjoy.

CRETAN ZUCCHINI, FETA & MINT FRITTERS

INGREDIENTS for 6 pieces

- 1 zucchini
- 1 spring onion
- 1 tbsp fresh mint
- 200 g feta cheese
- 2 eggs
- Salt
- Pepper
- 75 g of mixture per mold

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Preheat your appliance. Wash and grate the zucchini into a bowl. Finely chop the spring onion and fresh mint and add them to the zucchini. Cut the feta into small 0.5 cm cubes and add them to the bowl along with the eggs. Season with salt and pepper and mix well. Lightly oil the plates of the appliance. Place the mixture into each mold. Close the appliance. Repeat with the remaining mixture. Enjoy.

Tips: Prepare in advance and reheat quickly for 30 seconds.

OKONOMYIAKIS

INGREDIENTS for 6 pieces

- 2 eggs
- 20 g flour
- 20 g cornstarch
- 1 tbsp soy sauce
- 0.25 white cabbage, grated
- 1 spring onion, sliced
- 4 slices of bacon, cut into small pieces
- 1 tbsp mayonnaise
- 1 tbsp Okonomiyaki sauce

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Preheat your appliance. In a large bowl, mix the eggs, flour, cornstarch, and soy sauce. Add the grated cabbage, sliced onion, and bacon. Lightly oil the appliance plates. Place the cabbage mixture in each mold. Close the appliance. Flip the pancakes and continue cooking until golden and crispy. Repeat with the remaining cabbage mixture. Spread mayonnaise and Okonomiyaki sauce on each pancake. Enjoy.

Tips: For extra flavor, add dashi powder to the mixture. You can buy the ingredients in Asian stores. Traditionally, Okonomiyaki is served with dried bonito flakes.



fr

PANCAKES SOUFFLÉS

INGRÉDIENTS pour 10 pièces

- 2 jaunes d'œuf
- 12 cl de lait
- 150 g de farine T45
- 2 càc de poudre à lever
- 4 blancs d'œuf
- 30 g de sucre en poudre

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites préchauffer votre appareil. Dans un récipient, mélangez les jaunes d'œuf et le lait. Ajoutez la farine et la poudre à lever puis mélangez de nouveau pour obtenir une pâte lisse et homogène. Réservez. Dans le bol d'un batteur, montez les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à mousser, incorporez le sucre en poudre petit à petit pour obtenir une meringue. À l'aide d'une spatule souple incorporez la meringue au premier mélange en prenant soin de ne pas faire retomber les blancs en neige. Lorsque votre préparation est homogène et mousseuse, votre pâte est prête. Huilez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez la pâte à pancake dans chaque empreinte. Fermez l'appareil. Répétez l'opération avec la pâte restante. Dégustez.

Conseils : Accompagnez vos pancakes soufflés de fruits rouges de saison, de miel ou de sirop d'érable.

GALETTES POMME ET CHOCOLAT

INGRÉDIENTS pour 8 pièces

- 250 g de farine (Type 45)
- 0,5 càc de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 2 pommes rouges
- 8 càs de pépité de chocolat

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs battus, le beurre fondu et le lait progressivement en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Coupez les pommes en petits dés de 0,5 cm de côté. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une fine couche de pâte. Ajoutez les pommes et les pépites de chocolat. Recouvrez de pâte. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les patties jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les patties de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte et la garniture restante. Dégustez.

Conseils : Remplacez les pommes par des cubes de poire ou des framboise coupées en deux.

MUFFINS AUX ŒUFS

INGRÉDIENTS pour 4 pièces

- | | |
|--|---------------------------|
| Pâte | Garniture |
| • 18 cl de lait | • 8 tranches de lard fumé |
| • 1 càc de sucre | • 8 œufs |
| • 5 g de levure de boulanger déshydratée | • Sel |
| • 250 g de farine T45 | • Poivre |
| • 4 g de sel | |
| • 40 g de beurre mou | |

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Réalisez la pâte. Dans un récipient, versez le lait, le sucre et la levure. Mélangez puis laissez reposer 5 min. Ajoutez au mélange la farine et le sel. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez le beurre mou puis pétrissez pour l'incorporer à la pâte. Vous devez obtenir une pâte lisse et brillante. Placez la pâte dans un récipient huilé suffisamment grand pour permettre à la pâte de doubler de volume. Recouvrez d'un film alimentaire. Laissez reposer 1 heure. Au bout d'une heure, lorsque la pâte a doublé de volume. Dégazez-la en rabattant les bords vers le centre de la pâte puis formez une boule. Recouvrez d'un film alimentaire puis laissez-la pousser pendant 30 min. Faites préchauffer votre appareil. Potironnez votre pâte en petites boules de 70 g. farinez-les. Déposez une boule de pâte dans chaque empreinte. Fermez l'appareil. Répétez l'opération avec les boules de pâtes restantes. Réservez. Réalisez la garniture. Faites préchauffer votre appareil. Coupez les tranches de lard en deux. Déposez deux demi-tranches dans chaque empreinte. Fermez l'appareil. Ouvrez et ajoutez un œuf dans chaque empreinte. Fermez l'appareil. Répétez l'opération avec la garniture restante. Déposez un œuf au lard sur chaque pain. Dégustez.

Conseils : Réalisez vos pains à l'avance : vous pouvez les conserver une boîte hermétique pour qu'ils gardent leur moelleux. Ajoutez du cheddar pour plus de gourmandise.

GALETTES DE POMME DE TERRE

INGRÉDIENTS pour 4 pièces

- 400 g de pommes de terre à frite
- 4 càs d'huile
- 20 g de beurre
- Sel
- Poivre
- 75g de pommes par empreinte

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites préchauffer votre appareil. Epluchez les pommes de terre. Râpez-les dans un récipient. Ajoutez le sel et le poivre puis mélangez. Huilez légèrement les plaques de l'appareil puis ajoutez une noisette de beurre. Déposez dans chaque empreinte de la pomme de terre râpée. Ajoutez une noisette de beurre. Fermez l'appareil. Retournez les galettes puis poursuivez jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Répétez l'opération avec les pommes de terre râpées restantes. Dégustez.

GALETTES CRÉTOISES COURGETTES, FETA & MENTHE

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

- 1 courgette
- 1 oignon nouveau
- 1 càs de menthe fraîche
- 200 g de feta
- 2 œufs
- Sel
- Poivre
- 75g de mélange par empreinte

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites préchauffer votre appareil. Lavez et râpez la courgette dans un récipient. Emincez finement l'oignon et la menthe fraîche. Ajoutez avec la courgette. Coupez la feta en petit cube de 0,5 cm et ajoutez la dans le récipient avec les œufs. Salez et poivrez et mélangez. Huilez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez dans chaque empreinte le mélange. Fermez l'appareil. Répétez l'opération avec l'appareil restant. Dégustez.

Conseils : Préparez-les à l'avance et réchauffez-les rapidement pendant 30 s.

OKONOMYIAKIS

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

- 2 œufs
- 20 g de farine
- 20 g de fécule de maïs
- 1 càs de sauce soja
- 0,25 chou blanc râpé
- 1 oignon nouveau émincé
- 4 tranches de lard coupées en petits morceaux
- 1 càs de mayonnaise
- 1 càs de sauce Okonomiyaki

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites préchauffer votre appareil. Dans un grand récipient, mélangez les œufs, la farine, la fécule et la sauce soja. Ajoutez le chou râpé, l'oignon émincé et le lard. Huilez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez dans chaque empreinte le mélange chou. Fermez l'appareil. Retournez les galettes puis poursuivez jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Répétez l'opération avec le mélange chou restante. Sur chaque galette, déposez la mayonnaise et la sauce Okonomiyaki. Dégustez.

Conseils : Pour plus de saveur, ajoutez de la poudre de dashi à votre mélange. Vous pouvez acheter les produits dans les boutiques asiatiques. Traditionnellement, les Okonomiyaki sont servis avec des copeaux de bonite séchée.



pl

NALEŚNIKI SUFLETOWE

SKŁADNIKI na 10 sztuk

- 2 żółtka
- 120 ml mleka
- 150 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 białka
- 30 g cukru

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

KROKI I INSTRUKCJE:

Rozgrzej urządzenie do pieczenia. W misce wymieszaj żółtka z mlekiem. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia, wymieszaj do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Odstaw. W misce miksera ubij białka na pianę. Gdy zaczną się pieniać, stopniowo dodawaj cukier, aby powstała beza. Delikatnie wmieszaj bezę do pierwszej mieszanki za pomocą elastycznej szpatułki, uważając, aby nie zniszczyć piany. Gdy masa będzie gładka i puszysta, ciasto jest gotowe. Lekko nasmaruj blaszkę urządzenia. Nałóż ciasto na każdą foremkę i zamknij urządzenie. Powtórz z pozostałym ciastem. Smacznego.

Porady: Podawaj naleśniki sufletowe z sezonowymi owocami, miodem lub syropem klonowym.

PATTIES JABŁKOWO-CZEKOLADOWE

SKŁADNIKI na 8 sztuk

- 250 g mąki (typ 45)
- 0,5 łyżeczki soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 300 ml mleka
- 2 czerwone jabłka
- 8 łyżek czekoladowych groszków

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie na środku i dodaj roztrzepane jajka, roztopione masło i mleko stopniowo, mieszając aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Pokrój jabłka w drobną kostkę (0,5 cm). Lekko natłuść płyty urządzenia. Wlej cienką warstwę ciasta. Dodaj jabłka i czekoladę. Przykryj ciastem. Nie przepełniaj, aby uniknąć wylania. Zamknij urządzenie i piecz patties do zarumienienia i chrupkości. Ostrożnie wyjmij patties z urządzenia i powtórz z pozostałym ciastem i nadzieniem. Smacznego.

Porady: Zamiast jabłek użyj kostek gruszek lub połówek malin.

MUFFINKI JAJECZNE

SKŁADNIKI na 4 sztuki

Ciasto

- 180 ml mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 5 g suchych drożdży
- 250 g mąki pszennej
- 4 g soli
- 40 g miękkiego masła

Nadzienie

- 8 plasterów wędzonego boczku
- 8 jajek
- Sól
- Pieprz

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

KROKI I INSTRUKCJE:

Przygotuj ciasto. W misce wymieszaj mleko, cukier i drożdże. Odstaw na 5 minut. Dodaj mąkę i sól. Wyrabiaj, aż ciasto będzie gładkie. Dodaj miękkie masło i wyrabiaj, aż się wchłonie. Ciasto powinno być gładkie i błyszczące. Umieść ciasto w natłuszczonej misce, wystarczająco dużej, aby podwoiło objętość. Przykryj folią spożywczą. Odstaw na 1 godzinę. Po godzinie, gdy ciasto podwoi objętość, odgazuj je, składując brzegi do środka, i uformuj kulę. Przykryj i odstaw na 30 minut. Rozgrzej urządzenie. Podziel ciasto na małe kulki po 70 g. Posyp mąką. Umieść kulkę w każdej foremce. Zamknij urządzenie. Powtórz z resztą kulek. Przygotuj nadzienie: pokrój boczek na pół, włóż po dwa półplasty do każdej foremki, zamknij urządzenie. Otwórz i wbij jajko do każdej foremki. Zamknij urządzenie. Powtórz. Połóż jajko z boczkiem na każdym muffinku. Smacznego!

Porady: Przygotuj muffinki wcześniej: przechowuj w szczelnym pojemniku, aby pozostały miękkie. Dodaj cheddar dla większej przyjemności.

PLACKI ZIEMNIACZANE

SKŁADNIKI na 4 sztuki

- 400 g ziemniaków do smażenia
- 4 łyżki oleju
- 20 g masła
- Sól
- Pieprz
- 75 g startych ziemniaków na formę

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

KROKI I INSTRUKCJE:

Rozgrzej urządzenie. Obierz ziemniaki i zetrzyj je do miski. Dodaj sól i pieprz, dokładnie wymieszaj. Lekko natłuść płyty urządzenia i dodaj odrobinę masła. Nałóż starte ziemniaki do każdej formy i dodaj odrobinę masła. Zamknij urządzenie. Odwróć placki i smaż dalej, aż będą złociste i chrupiące. Powtórz czynność z pozostałymi ziemniakami. Smacznego.

KRETEŃSKIE PLACKI Z CUKINII, FETY I MIĘTY

SKŁADNIKI na 6 sztuk

- 1 cukinia
- 1 dymka
- 1 łyżka świeżej mięty
- 200 g sera feta
- 2 jajka
- Sól
- Pieprz
- 75 g masy na jedną formę

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

KROKI I INSTRUKCJE:

Rozgrzej urządzenie. Umyj i zetrzyj cukinię do miski. Drobną posiekaj dymkę i świeżą miętę, następnie dodaj do cukinii. Pokrój fetę w kostkę o wielkości około 0,5 cm i dodaj wraz z jajkami. Dopraw solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj. Lekko natłuść płyty urządzenia. Nałóż masę do każdej formy. Zamknij urządzenie. Powtórz czynność z pozostałą masą. Smacznego.

Porady: Można przygotować wcześniej i podgrzać przez 30 sekund.

OKONOMYIAKIS

SKŁADNIKI na 6 sztuk

- 2 jajka
- 20 g mąki
- 20 g skrobi kukurydzianej
- 1 łyżka sosu sojowego
- 0,25 białej kapusty, starte
- 1 dymka, pokrojona
- 4 plastry boczku, pokrojone w małe kawałki
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka sosu Okonomiyaki

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

KROKI I INSTRUKCJE:

Rozgrzej urządzenie. W dużej misce wymieszaj jajka, mąkę, skrobię i sos sojowy. Dodaj startą kapustę, pokrojoną dymkę i boczek. Lekko natłuść płyty urządzenia. Nałóż mieszankę kapusty do każdego wgłębienia. Zamknij urządzenie. Obróć placki i smaż, aż będą złociste i chrupiące. Powtórz z pozostałą mieszanką. Na każdym placku nałóż majonez i sos Okonomiyaki. Smacznego!

Porady: Dla intensywniejszego smaku dodaj proszek dashi do mieszanki. Składniki można kupić w sklepach azjatyckich. Tradycyjnie Okonomiyaki podaje się z suszonymi płatkami bonito.



de

SOUFFLÉ-PFANNKUCHEN

ZUTATEN für 10 Stück

- 2 Eigelb
- 120 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Eiweiß
- 30 g Zucker

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Heizen Sie Ihr Gerät vor. In einer Schüssel Eigelb und Milch vermischen. Mehl und Backpulver hinzufügen und erneut mischen, bis ein glatter, homogener Teig entsteht. Beiseite stellen. Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Wenn sie zu schäumen beginnen, Zucker nach und nach hinzufügen, um ein Baiser zu erhalten. Mit einem Spatel das Baiser vorsichtig unter die erste Mischung heben, um die Luftigkeit nicht zu verlieren. Wenn die Masse homogen und fluffig ist, ist der Teig fertig. Die Platten des Geräts leicht einölen. Den Pfannkuchenteig in jede Form geben und Gerät schließen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Genießen.

Tips: Servieren Sie die Soufflé-Pfannkuchen mit saisonalen Beeren, Honig oder Ahornsirup.

APFEL- & SCHOKOLADEN-PATTIES

ZUTATEN für 8 Stück

- 250 g Mehl (Type 45)
- 0,5 TL Salz
- 40 g Zucker
- 10 g Backpulver
- 2 Eier
- 100 g geschmolzene Butter
- 300 ml Milch
- 2 rote Äpfel
- 8 EL Schokostückchen

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

In einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Backpulver vermischen. Eine Mulde in der Mitte formen und die verquirlten Eier, geschmolzene Butter und Milch nach und nach hinzufügen und gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Gerät vorheizen. Äpfel in kleine Würfel (0,5 cm) schneiden. Die Platten des Geräts leicht einfetten. Eine dünne Schicht Teig einfüllen. Äpfel und Schokostückchen daraufgeben. Mit Teig bedecken. Nicht überfüllen, um Überlaufen zu vermeiden. Gerät schließen und die Patties backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Patties vorsichtig aus dem Gerät nehmen und den Vorgang mit dem restlichen Teig und der Füllung wiederholen. Genießen.

Tips: Ersetze die Äpfel durch Birnenwürfel oder halbierte Himbeeren.

EIER-MUFFINS

ZUTATEN für 4 Stück

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| Teig | Füllung |
| • 180 ml Milch | • 8 Scheiben geräucherter Speck |
| • 1 TL Zucker | • 8 Eier |
| • 5 g Trockenhefe | • Salz |
| • 250 g Weizenmehl | • Pfeffer |
| • 4 g Salz | |
| • 40 g weiche Butter | |

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Bereite den Teig vor. Milch, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben, mischen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Weiche Butter hinzufügen und einarbeiten. Der Teig sollte glatt und glänzend sein. Teig in eine gefettete Schüssel legen, groß genug, dass er sich verdoppeln kann. Mit Folie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen. Nach 1 Stunde den Teig entgasen, indem die Ränder zur Mitte gefaltet werden, dann eine Kugel formen. Abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Gerät vorheizen. Teig in kleine Kugeln à 70 g teilen. Mehlieren. Jeweils eine Kugel in jede Form legen. Gerät schließen. Mit den restlichen Kugeln wiederholen. Füllung vorbereiten: Speck halbieren, je zwei Hälften in jede Form legen und schließen. Öffnen und je ein Ei in jede Form geben. Gerät schließen. Vorgang wiederholen. Ein Speckei auf jedes Muffin legen. Genießen!

Tips: Muffins im Voraus zubereiten: in einem luftdichten Behälter aufbewahren, damit sie weich bleiben. Für extra Genuss Cheddar hinzufügen.

KARTOFFELPUFFER

ZUTATEN für 4 Stück

- 400 g Kartoffeln zum Braten
- 4 EL Öl
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 75 g geriebene Kartoffeln pro Mulde

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Das Gerät vorheizen. Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Die Platten leicht einölen und ein kleines Stück Butter hinzufügen. Die geriebenen Kartoffeln in jede Mulde geben und etwas Butter darauflegen. Das Gerät schließen. Die Kartoffelpuffer wenden und weiterbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit den restlichen Kartoffeln wiederholen. Servieren.

KRETISCHE ZUCCHINI-FETA-MINZ-PUFFER

ZUTATEN für 6 Stück

- 1 Zucchini
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL frische Minze
- 200 g Feta
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 75 g Mischung pro Mulde

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Das Gerät vorheizen. Die Zucchini waschen und reiben. Frühlingszwiebel und Minze fein hacken und hinzufügen. Den Feta in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Eiern untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Die Platten leicht einölen. Die Mischung in jede Mulde geben. Das Gerät schließen. Mit der restlichen Masse wiederholen. Servieren.

Tips: Kann im Voraus zubereitet und 30 Sekunden aufgewärmt werden.

OKONOMYIAKIS

ZUTATEN für 6 Stück

- 2 Eier
- 20 g Mehl
- 20 g Maisstärke
- 1 EL Sojasauce
- 0,25 Weißkohl, gerieben
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- 4 Scheiben Speck, in kleine Stücke geschnitten
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Okonomiyaki-Sauce

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Heizen Sie Ihr Gerät vor. In einer großen Schüssel die Eier, Mehl, Stärke und Sojasauce vermischen. Den geriebenen Kohl, die gehackte Zwiebel und den Speck hinzufügen. Die Platten des Geräts leicht einölen. Die Kohlmischung in jede Form geben. Gerät schließen. Die Pfannkuchen wenden und weiter braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit der restlichen Kohlmischung wiederholen. Jeden Pfannkuchen mit Mayonnaise und Okonomiyaki-Sauce bestreichen. Genießen.

Tips: Für mehr Geschmack Dashi-Pulver zur Mischung hinzufügen. Zutaten in asiatischen Geschäften erhältlich. Traditionell wird Okonomiyaki mit getrockneten Bonitoflocken serviert.



nl

SOUFFLÉ PANNENKOEKEN

INGREDIËNTEN voor 10 stuks

- 2 eidooiers
- 120 ml melk
- 150 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 4 eiwitten
- 30 g kristalsuiker

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm je apparaat voor. Meng in een kom de eidooiers met de melk. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng tot een glad beslag. Zet apart. Klop de eiwitten in een kom tot schuim. Voeg geleidelijk de suiker toe tot een meringue ontstaat. Spatel de meringue voorzichtig door het eerste mengsel, zodat de luchtigheid behouden blijft. Wanneer het beslag glad en luchtig is, is het klaar. Vet de platen van het apparaat licht in. Verdeel het beslag over de vormen en sluit het apparaat. Herhaal met de resterende beslag. Smakelijk!

Tips: Serveer de soufflé pannenkoeken met seizoensfruit, honing of ahornsiroop.

APPEL & CHOCOLADE PATTIES

INGREDIËNTEN voor 8 stuks

- 250 g bloem (Type 45)
- 0,5 tl zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 300 ml melk
- 2 rode appels
- 8 el chocoladestukjes

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng in een kom de bloem, zout, suiker en bakpoeder. Maak een kuiltje in het midden en voeg de losgeklopte eieren, gesmolten boter en melk geleidelijk toe. Meng tot een glad beslag. Verwarm het apparaat voor. Snijd de appels in kleine blokjes van 0,5 cm. Vet de platen van het apparaat licht in. Giet een dunne laag beslag. Voeg de appels en chocoladestukjes toe. Bedek met meer beslag. Niet te vol doen om overlopen te voorkomen. Sluit het apparaat en bak de patties goudbruin en knapperig. Haal de patties voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de resterende beslag en vulling. Eet smakelijk.

Tips: Vervang appels door blokjes peer of gehalveerde frambozen.

EI-MUFFINS

INGREDIËNTEN voor 4 stuks

- Deeg**
 - 180 ml melk
 - 1 tl suiker
 - 5 g droge gist
 - 250 g tarwebloem
 - 4 g zout
 - 40 g zachte boter
- Vulling**
 - 8 plakjes gerookt spek
 - 8 eieren
 - Zout
 - Peper

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Bereid het deeg. Giet melk, suiker en gist in een kom, meng en laat 5 minuten rusten. Voeg bloem en zout toe en kneed tot een glad deeg. Voeg de zachte boter toe en kneed goed door. Het deeg moet glad en glanzend zijn. Leg het deeg in een ingevette kom die groot genoeg is om te verdubbelen. Dek af met plasticfolie en laat 1 uur rijzen. Na 1 uur, als het deeg is verdubbeld, druk de lucht eruit door de randen naar het midden te vouwen en vorm een bal. Dek af en laat 30 minuten rijzen. Verwarm het apparaat voor. Verdeel het deeg in kleine bolletjes van 70 g. Bestuif met bloem. Leg een bol in elk vormpje. Sluit het apparaat. Herhaal met de rest van het deeg. Maak de vulling: snijd het spek doormidden, leg twee halve plakjes in elk vormpje en sluit het apparaat. Open en voeg een ei toe aan elk vormpje. Sluit het apparaat. Herhaal. Leg een spek en ei op elke muffin. Smakelijk!

Tips: Maak de muffins van tevoren en bewaar ze in een luchtdichte doos om ze zacht te houden. Voeg cheddar toe voor extra smaak.

AARDAPPELKOEKJES

INGREDIËNTEN voor 4 stuks

- 400 g aardappelen om te bakken
- 4 el olie
- 20 g boter
- Zout
- Peper
- 75 g geraspte aardappelen per vorm

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm het apparaat voor. Schil de aardappelen en rasp ze in een kom. Voeg zout en peper toe en meng. Vet de platen licht in en voeg een klontje boter toe. Doe de geraspte aardappelen in elke vorm en voeg nog wat boter toe. Sluit het apparaat. Keer de aardappelkoekjes om en bak verder tot ze goudbruin en knapperig zijn. Herhaal met de resterende aardappelen. Serveer.

KREtenZISCHE COURGETTEKOEKJES MET FETA EN MUNT

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- 1 courgette
- 1 bosui
- 1 el verse munt
- 200 g feta
- 2 eieren
- Zout
- Peper
- 75 g mengsel per vorm

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm het apparaat voor. Was en rasp de courgette. Snijd de bosui en verse munt fijn en voeg toe. Snijd de feta in blokjes van 0,5 cm en voeg toe samen met de eieren. Breng op smaak met zout en peper en meng goed. Vet de platen licht in. Verdeel het mengsel over de vormen. Sluit het apparaat. Herhaal met het resterende mengsel. Serveer.

Tips: Vooraf bereiden en 30 seconden opwarmen.

OKONOMYIAKIS

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- 2 eieren
- 20 g bloem
- 20 g maïszetmeel
- 1 el sojasaus
- 0,25 witte kool, geraspt
- 1 lente-ui, in dunne plakjes
- 4 plakjes spek, in kleine stukjes gesneden
- 1 el mayonaise
- 1 el Okonomiyaki-saus

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm het apparaat voor. Meng in een grote kom de eieren, bloem, zetmeel en sojasaus. Voeg de geraspte kool, gesneden ui en spek toe. Vet de platen van het apparaat licht in. Doe het koelmengsel in elke holte. Sluit het apparaat. Draai de pannenkoeken om en bak verder tot ze goudbruin en knapperig zijn. Herhaal met het resterende koelmengsel. Bestrijk elke pannenkoek met mayonaise en Okonomiyaki-saus. Eet smakelijk!

Tips: Voeg voor extra smaak dashi-poeder toe aan het mengsel. Ingrediënten zijn verkrijgbaar in Aziatische winkels. Traditioneel wordt Okonomiyaki geserveerd met gedroogde bonito vlokken.



da

SOUFFLÉ PANDEKAGER

INGREDIENSER til 10 stk

- 2 æggeblommer
- 120 ml mælk
- 150 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 4 æggehvinder
- 30 g sukker

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Forvarm dit apparat. I en skål blandes æggeblommer og mælk. Tilsæt mel og bagepulver, og rør igen til en glat og homogen dej. Sæt til side. Pisk æggehvinderne i en skål. Når de begynder at skumme, tilsæt sukker lidt ad gangen til en marengs. Vend forsigtigt marengsen i den første blanding med en fleksibel spatel, så hviderne ikke falder sammen. Når blandingen er glat og luftig, er dejen klar. Smør apparatets plader let med olie. Fordel dejen i hver form og luk apparatet. Gentag med resten af dejen. Nyd det.

Tips: Server soufflé-pandekagerne med sæsonens bær, honning eller ahornsirup.

ÆBLE- & CHOKOLADEPATTIES

INGREDIENSER til 8 stk

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 tsk salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 300 ml mælk
- 2 røde æbler
- 8 spsk chokoladechips

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Lav en fordybning i midten, og tilsæt de piskede æg, smeltet smør og mælk gradvist, mens du rører til en glat dej. Forvarm apparatet. Skær æblerne i små tern på 0,5 cm. Smør apparatets plader let. Hæld et tyndt lag dej. Tilsæt æbler og chokoladechips. Dæk med dej. Fyld ikke for meget, så det ikke flyder over. Luk apparatet, og bag patties, indtil de er gyldne og sprøde. Tag patties forsigtigt ud, og gentag med den resterende dej og fyld. Nyd.

Tips: Erstat æbler med pæretern eller halve hindbær.

ÆGGEMUFFINS

INGREDIENSER til 4 stk

- | | |
|-------------------|------------------------|
| Dej | Fyld |
| • 180 ml mælk | • 8 skiver røget bacon |
| • 1 tsk sukker | • 8 æg |
| • 5 g tørgær | • Salt |
| • 250 g hvedemel | • Peber |
| • 4 g salt | |
| • 40 g blødt smør | |

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Lav dejen. Hæld mælk, sukker og gær i en skål, rør og lad stå i 5 minutter. Tilsæt mel og salt. Ælt indtil dejen er glat. Tilsæt blødt smør og ælt indtil det er indarbejdet. Dejen skal være glat og skinnende. Læg dejen i en smurt skål stor nok til at den kan fordoble sig. Dæk med plastfolie og lad hæve 1 time. Efter 1 time, når dejen er fordoblet, slå luften ud ved at folde kanterne ind mod midten, og form en kugle. Dæk til og lad hæve 30 minutter. Forvarm apparatet. Del dejen i små kugler på 70 g. Drys med mel. Læg en dejkugle i hver form. Luk apparatet. Gentag med resten af dejen. Lav fyldet: skær baconen i halve, læg to halve skiver i hver form, og luk apparatet. Åbn og tilsæt et æg til hver form. Luk apparatet. Gentag. Læg et baconæg på hver muffin. Nyd!

Tips: Lav muffins på forhånd og opbevar dem i en lufttæt beholder for at holde dem bløde. Tilsæt cheddar for ekstra smag.

KARTOFFELRÖSTI

INGREDIENSER til 4 stk

- 400 g kartofler til stegning
- 4 spsk. olie
- 20 g smør
- Salt
- Peber
- 75 g revne kartofler pr. Form

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Forvarm apparatet. Skræl kartoflerne og riv dem i en skål. Tilsæt salt og peber og bland. Smør pladerne let med olie og tilsæt en lille klat smør. Fordel de revne kartofler i hver form og tilsæt lidt smør. Luk apparatet. Vend kartoffelkagerne og steg videre, indtil de er gyldne og sprøde. Gentag med resten af kartoflerne. Server.

KRETENSISKE COURGETTEFRIKADELLER MED FETA OG MYNTE

INGREDIENSER til 6 stk

- 1 courgette
- 1 forårsløg
- 1 spsk. frisk mynte
- 200 g feta
- 2 æg
- Salt
- Peber
- 75 g blanding pr. Form

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Forvarm apparatet. Vask og riv courgetten. Hak forårsløg og mynte fint og tilsæt. Skær feta i tern på ca. 0,5 cm og tilsæt sammen med æggene. Krydr med salt og peber og bland godt. Smør pladerne let. Fordel blandingen i hver form. Luk apparatet. Gentag med resten af blandingen. Server.

Tips: Kan forberedes på forhånd og genopvarmes i 30 sekunder.

OKONOMYIAKIS

INGREDIENSER til 6 stk

- 2 æg
- 20 g mel
- 20 g majsstivelse
- 1 spsk sojasauce
- 0,25 hvidkål, revet
- 1 forårsløg, skåret
- 4 skiver bacon, skåret i små stykker
- 1 spsk mayonnaise
- 1 spsk Okonomiyaki-sauce

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Forvarm apparatet. I en stor skål blandes æg, mel, stivelse og sojasauce. Tilsæt revet kål, skåret løg og bacon. Smør apparatets plader let. Fordel kålblanding i hver form. Luk apparatet. Vend pandekagerne og fortsæt, indtil de er gyldne og sprøde. Gentag med den resterende kålblanding. Fordel mayonnaise og Okonomiyaki-sauce på hver pandekage. Nyd.

Tips: For ekstra smag, tilsæt dashi-pulver til blandingen. Ingredienser kan købes i asiatiske butikker. Traditionelt serveres Okonomiyaki med tørrede bonito-flager.



SV

SOUFFLÉPANNKAKOR

INGREDIENSER för 10 stycken

- 2 äggulor
- 120 ml mjölk
- 150 g vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 4 äggvitor
- 30 g strösocker

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Förvärm apparaten. Blanda äggulor och mjölk i en skål. Tillsätt mjöl och bakpulver, blanda tills smeten är slät och homogen. Ställ åt sidan. Vispa äggvitorna i en skål. När de börjar skumma, tillsätt socker lite i taget tills en maräng bildas. Vänd försiktigt in marängen i den första smeten med en flexibel spatel så att smeten förblir luftig. När smeten är slät och fluffig är den redo. Smörj apparatens plattor lätt med olja. Häll smeten i varje form och stäng apparaten. Upprepa med resterande smet. Njut.

Tips: Servera soufflépannkakorna med säsongens bär, honung eller lönnssirap.

ÄPPLE & CHOKLAD PATTIES

INGREDIENSER för 8 stycken

- 250 g mjöl (Typ 45)
- 0,5 tsk salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 300 ml mjölk
- 2 röda äpplen
- 8 msk chokladbitar

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en skål. Gör en grop i mitten och tillsätt de vispade äggen, smält smör och mjölk gradvis. Blanda till en slät smet. Förvärm apparaten. Skär äpplena i små 0,5 cm kuber. Smörj apparatens plattor lätt. Häll ett tunt lager smet. Lägg på äpplen och chokladbitar. Täck med mer smet. Överfyll inte. Stäng apparaten och grädda patties tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut patties och upprepa med resten av smeten och fyllningen. Njut.

Tips: Byt ut äpplena mot päronkuber eller halverade hallon.

ÄGGMUFFINS

INGREDIENSER för 4 stycken

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| Deg | Fyllning |
| • 180 ml mjölk | • 8 skivor rökt bacon |
| • 1 tsk socker | • 8 ägg |
| • 5 g torrjäst | • Salt |
| • 250 g vetemjöl | • Peppar |
| • 4 g salt | |
| • 40 g mjukt smör | |

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Gör degen. Häll mjölk, socker och jäst i en skål, rör om och låt stå i 5 minuter. Tillsätt mjöl och salt, knåda tills degen är slät. Tillsätt det mjuka smöret och knåda tills det är inarbetat. Degen ska vara slät och glansig. Lägg degen i en smord skål tillräckligt stor för att dubblas i storlek. Täck med plastfolie och låt vila 1 timme. Efter 1 timme, när degen har dubblats, tryck ut luften genom att vika kanterna mot mitten, och forma en boll. Täck och låt jäsna 30 minuter. Förvärm apparaten. Dela degen i små bollar om 70 g. Mjöla dem. Lägg en boll i varje form. Stäng apparaten. Upprepa med resterande deg. Gör fyllningen: dela bacon i två, lägg två halvor i varje form, och stäng apparaten. Öppna och tillsätt ett ägg i varje form. Stäng apparaten. Upprepa. Lägg ett baconägg på varje muffin. Njut!

Tips: Gör muffins i förväg och förvara i en lufttät burk för att hålla dem mjuka. Lägg till cheddar för extra god smak.

POTATISPLÄTTAR

INGREDIENSER för 4 stycken

- 400 g potatis för stekning
- 4 msk olja
- 20 g smör
- Salt
- Peppar
- 75 g riven potatis per form

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Förvärm apparaten. Skala potatisen och riv den i en skål. Tillsätt salt och peppar och blanda. Smörj plattorna lätt och tillsätt en klick smör. Lägg den rivna potatisen i varje form och tillsätt lite smör. Stäng apparaten. Vänd potatisplättarna och tillaga tills de är gyllene och krispiga. Upprepa med resterande potatis. Servera.

KRETENSISKA ZUCCHINIBIFFAR MED FETA OCH MYNTA

INGREDIENSER för 6 stycken

- 1 zucchini
- 1 salladslök
- 1 msk färsk mynta
- 200 g fetaost
- 2 ägg
- Salt
- Peppar
- 75 g smet per form

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Förvärm apparaten. Tvätta och riv zucchini. Finhacka salladslök och mynta och tillsätt. Skär feta i cirka 0,5 cm stora tärningar och tillsätt tillsammans med äggen. Salta och peppra och blanda väl. Smörj plattorna lätt. Fördela smeten i varje form. Stäng apparaten. Upprepa med resterande smet. Servera.

Tips: Kan förberedas i förväg och värmas i 30 sekunder.

OKONOMYIAKIS

INGREDIENSER för 6 stycken

- 2 ägg
- 20 g mjöl
- 20 g majsstärkelse
- 1 msk soja
- 0,25 vitkål, riven
- 1 salladslök, skivad
- 4 skivor bacon, skurna i små bitar
- 1 msk majonnäs
- 1 msk Okonomiyakisås

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Förvärm apparaten. I en stor skål, blanda ägg, mjöl, stärkelse och soja. Tillsätt riven kål, skivad lök och bacon. Smörj apparatens plattor lätt. Fördela kålblandningen i varje form. Stäng apparaten. Vänd pannkakorna och fortsätt tills de är gyllenbruna och krispiga. Upprepa med kvarvarande kålblandning. Lägg majonnäs och Okonomiyakisås på varje pannkaka. Njut!

Tips: För mer smak, tillsätt dashipulver i blandningen. Ingredienser finns i asiatiska butiker. Traditionellt serveras Okonomiyaki med torkade bonito-flingor.



no

SOUFFLÉ-PANNEKAKER

INGREDIENSER for 10 stk

- 2 eggeplommer
- 120 ml melk
- 150 g hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 4 eggehviter
- 30 g sukker

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

STEG FOR STEG:

Forvarm apparatet. Bland eggeplommer og melk i en bolle. Tilsett mel og bakepulver, og rør til en glatt og jevn røre. Sett til side. Pisk eggehvitene i en bolle. Når de begynner å skumme, tilsett sukker litt etter litt til du får en marengs. Vend forsiktig marengsen inn i den første blandingen med en fleksibel slikkepott, slik at eggehvitene ikke faller sammen. Når røren er jevn og luftig, er den klar. Smør apparatets plater lett med olje. Fordel røren i hver form og lukk apparatet. Gjenta med resten av røren. Nyt.

Tips: Server soufflé-pannekakene med sesongens bær, honning eller lønnesirup.

EPLER & SJOKOLADE PATTIES

INGREDIENSER for 8 stk

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 ts salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 300 ml melk
- 2 røde epler
- 8 ss sjokoladebiter

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG FOR STEG:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en bolle. Lag en fordypning i midten og tilsett de piskede eggene, smeltet smør og melk gradvis, bland godt til en glatt røre. Forvarm apparatet. Skjær eplene i små 0,5 cm terninger. Smør platene lett. Hell et tynt lag røre. Tilsett epler og sjokoladebiter. Dekk med mer røre. Ikke overfyll. Lukk apparatet og stek patties til gyldne og sprø. Ta forsiktig ut patties og gjenta med resten av røren og fyllet. Nyt.

Tips: Bytt ut epler med pærebitar eller halve bringebær.

EGGE-MUFFINS

INGREDIENSER for 4 stk

Deig

- 180 ml melk
- 1 ts sukker
- 5 g tørrgjær
- 250 g hvetemel
- 4 g salt
- 40 g mykt smør

Fyll

- 8 skiver røkt bacon
- 8 egg
- Salt
- Pepper

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

STEG FOR STEG:

Lag deigen. Hell melk, sukker og gjær i en bolle, rør og la stå i 5 minutter. Tilsett mel og salt, og elt til deigen er glatt. Tilsett mykt smør og elt inn. Deigen skal være glatt og skinnende. Legg deigen i en smurt bolle, stor nok til å dobles. Dekk med plastfolie og la heve 1 time. Etter 1 time, når deigen har dobbel størrelse, slå ut luften ved å brette kantene inn mot midten, form en ball. Dekk og la heve 30 minutter. Forvarm apparatet. Del deigen i små boller på 70 g. Dryss med mel. Legg en bolle i hver form. Lukk apparatet. Gjenta med resten. Lag fyllet: del bacon i to, legg to halve skiver i hver form, lukk apparatet. Åpne og legg et egg i hver form. Lukk apparatet. Gjenta. Legg et bacon-egg på hver muffin. Nyt!

Tips: Lag muffins på forhånd og oppbevar i lufttett beholder for å beholde mykheten. Tilsett cheddar for ekstra smak.

POTETKAKER

INGREDIENSER for 4 stk

- 400 g poteter til steking
- 4 ss olje
- 20 g smør
- Salt
- Pepper
- 75 g revne poteter per form

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

STEG FOR STEG:

Forvarm apparatet. Skrell potetene og riv dem i en bolle. Tilsett salt og pepper og bland. Smør platene lett og tilsett en liten klatt smør. Legg de revne potetene i hver form og tilsett litt smør. Lukk apparatet. Snu potetkakene og stek videre til de er gyldne og sprø. Gjenta med resten av potetene. Server.

KRETISKE COURGETTEKAKER MED FETA OG MYNTE

INGREDIENSER for 6 stk

- 1 squash
- 1 vårløk
- 1 ss fersk mynte
- 200 g feta
- 2 egg
- Salt
- Pepper
- 75 g blanding per form

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEG FOR STEG:

Forvarm apparatet. Vask og riv squashen. Finhakk vårløk og mynte og tilsett. Skjær feta i terninger på ca. 0,5 cm og tilsett sammen med eggene. Krydre med salt og pepper og bland godt. Smør platene lett. Fordel blandingen i hver form. Lukk apparatet. Gjenta med resten av blandingen. Server.

Tips: Kan forberedes på forhånd og varmes i 30 sekunder.

OKONOMYIAKIS

INGREDIENSER for 6 stk

- 2 egg
- 20 g mel
- 20 g maisstivelse
- 1 ss soyasaus
- 0,25 hvitkål, revet
- 1 vårløk, skivet
- 4 skiver bacon, i små biter
- 1 ss majones
- 1 ss Okonomiyaki-saus

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

STEG FOR STEG:

Forvarm apparatet. I en stor bolle, bland egg, mel, stivelse og soyasaus. Tilsett revet kål, skivet løk og bacon. Smør apparatets plater lett. Fordel kålblanding i hver form. Lukk apparatet. Snu pannekakene og stek til de er gyldne og sprø. Gjenta med resten av kålblanding. Smør majones og Okonomiyaki-saus på hver pannekake. Nyt.

Tips: For ekstra smak, tilsett dashipulver i blandingen. Ingredienser kan kjøpes i asiatiske butikker. Tradisjonelt serveres Okonomiyaki med tørkede bonito-flak.



fi

SUFFLÉLETUT

AINESOSAT 10 annosta varten

- 2 keltuista
- 120 ml maitoa
- 150 g vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 4 valkuaista
- 30 g sokeria

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

OHJEET: Kuumenna laite. Sekoita keltuaiset ja maito kulhossa. Lisää jauhot ja leivinjauhe, sekoita tasaiseksi taikinaksi. Laita sivuun. Vatkaa valkuaiset kulhossa vaahdoksi. Kun ne alkavat vaahdotua, lisää sokeri vähitellen, kunnes saat marengin. Kääntelee marenki varovasti ensimmäiseen seokseen lastalla, jotta vaahto säilyy ilmavana. Kun taikina on tasaista ja kuohkeaa, se on valmis. Voitele laitteen levyt kevyesti. Kaada taikina jokaiseen muottiin ja sulje laite. Toista lopulla taikinalla. Nauti.

Vinkki: Tarjoile sufflétut sesongin marjojen, hunajan tai vaahterasiirapin kanssa.

OMENA & SUKLAA PATTIES

AINESOSAT 8 annosta varten

- 250 g vehnä jauhoja (Tyyppi 45)
- 0,5 tl suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 munaa
- 100 g sulatettua voita
- 300 ml maitoa
- 2 punaista omenaa
- 8 rkl suklaahippuja

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

OHJEET: Sekoita kulhossa jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe. Tee keskelle kuoppa ja lisää vatkatut munat, sulatettu voi ja maito vähitellen, sekoita tasaiseksi taikinaksi. Kuumenna laite. Leikkaa omenat 0,5 cm kuutioiksi. Voitele laitteen levyt kevyesti. Kaada ohut kerros taikinaa. Lisää omenat ja suklaahiput. Peitä taikinalla. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista patties kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista patties varovasti ja toista lopulla taikinalla ja täytteellä. Nauti.

Vinkki: Korvaa omenat päärynäkuutioilla tai puolitetuilla vadelmilla.

MUNAMUFFINIT

AINESOSAT 4 annosta varten

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| Taikina | Täyte |
| • 180 ml maitoa | • 8 viipaletta savukinkkua |
| • 1 tl sokeria | • 8 munaa |
| • 5 g kuivahiivaa | • Suolaa |
| • 250 g vehnä jauhoja | • Pippuria |
| • 4 g suolaa | |
| • 40 g pehmeää voita | |

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

OHJEET: Valmista taikina. Kaada maito, sokeri ja hiiva kulhoon, sekoita ja anna levätä 5 min. Lisää jauhot ja suola, vaivaa kunnes taikina on sileää. Lisää pehmeä voi ja vaivaa taikinana. Taikinan tulee olla sileää ja kiiltävää. Laita taikina voideltuun kulhoon, tarpeeksi isoo kohoamaan kaksinkertaiseksi. Peitä kelmulla ja anna levätä 1 h. Tunnin jälkeen, kun taikina on kaksinkertaistunut, purista ilmakuplat ulos, muodosta pallo ja peitä, anna kohota 30 min. Lämmitä laite. Jaa taikina 70 g palloiksi. Ripottele jauhoja. Laita pallo jokaiseen muottiin. Sulje laite. Toista loppujen pallojen kanssa. Valmista täyte: puolita pekoni viipaleet, laita kaksi puolikasta jokaiseen muottiin, sulje laite. Avaa ja lisää muna jokaiseen muottiin. Sulje laite. Toista. Laita pekoni muna jokaisen muffinin päälle. Nauti!

Vinkki: Valmista muffinit etukäteen ja säilytä ilmatiiviissä rasiassa pehmeiden säilyttämiseksi. Lisää cheddar lisää herkullisuutta varten.

PERUNAPIHVIT

AINESOSAT 4 annosta varten

- 400 g paistoon sopivia perunoita
- 4 rkl öljyä
- 20 g voita
- Suolaa
- Pippuria
- 75 g raastettua perunaa per muotti

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

OHJEET: Esilämmitä laite. Kuori perunat ja raasta ne kulhoon. Lisää suola ja pippuri ja sekoita. Voitele levyt kevyesti ja lisää pieni nokare voita. Lisää raastetut perunat muotteihin ja lisää hieman voita. Sulje laite. Käännä perunapihvit ja kypsennä, kunnes ne ovat kullannuskeita ja rapeita. Toista jäljellä olevilla perunoilla. Tarjoile.

KREETALAISET KESÄKURPITSAPIHVIT FETALLA JA MINTULLA

AINESOSAT 6 annosta varten

- 1 kesäkurpitsa
- 1 kevätsipuli
- 1 rkl tuoretta minttua
- 200 g fetaa
- 2 kananmunaa
- Suolaa
- Pippuria
- 75 g seosta per muotti

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

OHJEET: Esilämmitä laite. Pese ja raasta kesäkurpitsa. Hienonna kevätsipuli ja minttu ja lisää. Leikkaa feta noin 0,5 cm kuutioiksi ja lisää yhdessä munien kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita hyvin. Voitele levyt kevyesti. Jaa seos muotteihin. Sulje laite. Toista jäljellä olevalla seoksella. Tarjoile.

Vinkki: Voidaan valmistaa etukäteen ja lämmitä 30 sekuntia.

OKONOMYIAKIS

AINESOSAT 6 annosta varten

- 2 munaa
- 20 g vehnä jauhoja
- 20 g maissitärkkelystä
- 1 rkl soijakastiketta
- 0,25 valkokaalia, raastettuna
- 1 kevätsipuli, viipaloituna
- 4 viipaletta pekonia, pieninä paloina
- 1 rkl majoneesia
- 1 rkl Okonomiyaki-kastiketta

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

OHJEET: Lämmitä laite etukäteen. Sekoita suuressa kulhossa munat, jauhot, tärkkelys ja soijakastike. Lisää raastettu kaali, viipaloitu sipuli ja pekoni. Voitele laitteet kevyesti. Lisää kaaliseos jokaiseen muottiin. Sulje laite. Käännä pannukakut ja jatka paistamista, kunnes ne ovat kullannuskeita ja rapeita. Toista jäljelle jääneellä seoksella. Levitä majoneesia ja Okonomiyaki-kastiketta jokaisen pannukakun päälle. Nauti.

Vinkki: Lisää makua dashi-jauheella. Ainesosia voi ostaa aasialaisista kaupoista. Perinteisesti Okonomiyaki tarjoillaan kuivattujen bonito-hiutaleiden kanssa.



uk

СУФЛЕ-МЛИНЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ на 10 шт

- 2 жовтки
- 120 мл молока
- 150 г пшеничного борошна
- 2 ч.л. розпушувача
- 4 білки
- 30 г цукру

Snack Collection
2min20
Snack Collection Precision
P2 - 3min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Розігрійте прилад. У мисці змішайте жовтки з молоком. Додайте борошно та розпушувач і знову перемішайте до однорідного, гладкого тіста. Відставте. Збийте білки в мисці до піни. Коли вони почнуть пінитися, поступово додавайте цукор, щоб отримати меренгу. Обережно введіть меренгу в першу суміш за допомогою гнучкої лопатки, щоб білки не осіли. Коли суміш стане однорідною та повітряною, тісто готове. Легко змастіть пластини приладу олією. Викладіть тісто в кожну форму і закрийте прилад. Повторіть з рештою тіста. Смачного.

Поради: Подавайте суфле-млинці з сезонними ягодами, медом або кленовим сиропом.

ЯБЛУЧНО-ШОКОЛАДНІ PATTIES

ІНГРЕДІЄНТИ на 8 шт

- 250 г борошна (Тип 45)
- 0,5 ч.л. солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого масла
- 300 мл молока
- 2 червоні яблука
- 8 ст.л. шоколадних шматочків

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Змішайте борошно, сіль, цукор та розпушувач у мисці. Зробіть поглиблення в центрі і поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло та молоко, добре перемішуючи до однорідного тіста. Розігрійте прилад. Наріжте яблука кубиками 0,5 см. Легко змастіть пластини приладу. Вилийте тонкий шар тіста. Додайте яблука та шоколадні шматочки. Накрийте тестом. Не переповнюйте. Закрийте прилад і готуйте patties до золотистого та хрусткого стану. Обережно вийміть patties та повторіть з рештою тіста і начинки. Смачного.

Поради: Замість яблук використовуйте кубики груші або половинки малини.

ЯЄЧНІ МАФІНИ

ІНГРЕДІЄНТИ на 4 шт

Тісто

- 180 мл молока
- 1 ч.л. цукру
- 5 г сухих дріжджів
- 250 г пшеничного борошна
- 4 г солі
- 40 г м'якого масла

Начинка

- 8 скибок копченого бекону
- 8 яєць
- Сіль
- Перець

Snack Collection
1min
Snack Collection Precision
P1 - 1min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Приготуйте тісто. У мисці змішайте молоко, цукор та дріжджі, залиште на 5 хвилин. Додайте борошно та сіль. Замісіть до однорідності. Додайте м'яке масло та добре замісіть. Тісто має бути гладким і блискучим. Покладіть тісто у змащену миску, достатньо велику, щоб тісто могло збільшитися вдвічі. Накрийте харчовою плівкою та залиште на 1 годину. Через годину, коли тісто збільшиться, відбийте його, загинаючи краї до центру, сформуйте кулю. Накрийте і дайте підійти 30 хвилин. Розігрійте прилад. Розділіть тісто на маленькі кульки по 70 г. Посипте борошном. Покладіть кульку у кожну форму. Закрийте прилад. Повторіть з іншими кульками. Приготуйте начинку: розріжте бекон навпіл, покладіть по дві половинки у кожну форму, закрийте прилад. Відкрийте та додайте яйце у кожну форму. Закрийте прилад. Повторіть. Покладіть яйце з беконом на кожен мафін. Смачного!

Поради: Готуйте мафіни заздалегідь і зберігайте у герметичній коробці, щоб вони залишалися м'якими. Додайте чеддер для більшої насолоди.

КАРТОПЛЯНІ ДЕРУНИ

ІНГРЕДІЄНТИ на 4 шт

- 400 г картоплі для смаження
- 4 ст. л. олії
- 20 г вершкового масла
- Сіль
- Перець
- 75 г тертої картоплі на одну форму

Snack Collection
5min
Snack Collection Precision
P1 - 5min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Розігрійте пристрій. Очистіть картоплю та натріть її в миску. Додайте сіль і перець та перемішайте. Злегка змастіть пластини олією й додайте шматочок масла. Викладіть терту картоплю в кожну форму та додайте трохи масла. Закрийте пристрій. Переверніть деруни та готуйте до золотистості та хрусткої скоринки. Повторіть з рештою картоплі. Смачного.

КРИТСЬКІ ОЛАДКИ З ЦУКІНІ, ФЕТИ ТА М'ЯТИ

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 шт

- 1 цукіні
- 1 зелена цибулина
- 1 ст. л. свіжої м'яти
- 200 г фети
- 2 яйця
- Сіль
- Перець
- 75 г суміші на одну форму

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Розігрійте пристрій. Помийте та натріть цукіні. Дрібно наріжте зелену цибулю та м'яту й додайте. Наріжте фету кубиками приблизно 0,5 см і додайте разом з яйцями. Посоліть, поперчіть і добре перемішайте. Злегка змастіть пластини. Викладіть суміш у кожну форму. Закрийте пристрій. Повторіть з рештою суміші. Смачного.

Поради: Можна приготувати заздалегідь і розігріти протягом 30 секунд.

ОКОНОМІЯКІС

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 шт

- 2 яйця
- 20 г борошна
- 20 г кукурудзяного крохмалю
- 1 ст.л. соєвого соусу
- 0,25 білокачанної капусти, натертої
- 1 зелена цибуля, нарізана
- 4 скибочки бекону, нарізані на дрібні шматочки
- 1 ст.л. майонезу
- 1 ст.л. соусу Окономіякі

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P2 - 4min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Розігрійте прилад. У великій мисці змішайте яйця, борошно, крохмаль і соєвий соус. Додайте натерту капусту, нарізану цибулю та бекон. Злегка змастіть пластини приладу олією. Викладіть суміш капусти в кожну форму. Закрийте прилад. Переверніть млинці та готуйте до золотистості скоринки. Повторіть з рештою суміші. На кожен млинець нанесіть майонез і соус Окономіякі. Смачного!

Поради: Для більшого смаку додайте до суміші порошок даші. Інгредієнти можна придбати в азіатських магазинах. Традиційно окономіякі подають з висушеними пластівцями тунца (боніто).



one appliance endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on tefal.com

1520010465/01

