



EIFIX FRISCHE TEIGE REZEPTSAMMLUNG

Rezepte – lecker und einfach.

www.eipro.de



EIFIX WAFFEL TEIG REZEPT

Schlemmerwaffel mit Kirschtopping und Banane



ZUBEREITUNG:

Die Waffel goldbraun backen und auf einen Teller legen. Die Bananenscheiben und Kirschen auf der Waffel verteilen. Mit Kirschtopping garnieren und mit gepufften Quinoaperlen bestreuen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 ml Eifix Waffel Teig
- 1/2 Banane, in Scheiben
- 5 Kirschen, frisch oder eingelegt
- 30 g Kirschtopping, fertig oder selbstgemacht
- 10 g Quinoa, gepufft
- Puderzucker



EIFIX WAFFEL TEIG REZEPT

To-go-Waffel mit Bratapfel und Baconcrumble



ZUBEREITUNG:

Für das Topping Ahornsirup und Erdnussbutter mischen, mit etwas Curry, Chili und Zitronensaft abschmecken. Den knusprigen Bacon zerkrümeln. Apfelspalten mit Butter goldbraun braten. Die Waffel goldbraun backen und in eine To-Go-Form geben. Die Apfelspalten hinzufügen, mit den Baconkrümeln, den Cranberrys und dem Topping garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 ml Eifix Waffel Teig
- 15 g Ahornsirup
- 15 g Erdnussbutter
- Curry, Chili, Zitronensaft
- 25 g Baconscheiben (im Ofen kross geröstet) oder Bacon Flakes
- 70 g Apfelspalten
- 10 g Butter
- 5 g Cranberrys



EI FIX WAFFEL TEIG REZEPT

Fitnesswaffel mit Orangen- Joghurtmüsli



ZUBEREITUNG:

Joghurt, Dreikornflocken, Apfelmus, Honig, sowie den Orangensaft miteinander vermischen und eine Stunde quellen lassen. Die Waffel goldbraun backen und in Stücke schneiden. Das Müsli in der Mitte des Tellers anrichten und die Waffelstücke außen anlegen. Mit den Cranberrys und den Orangenfilets garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 ml Eifix Waffel Teig
- 30 g Naturjoghurt
- 20 g Dreikornflocken
- 30 g Apfelmus
- 10 g Honig
- 1 Orange, filetiert
- 5 g Cranberrys, getrocknet



EIFIX KAISERSCHMARRN TEIG REZEPT

Kaiserschmarrn mit Pflaumen



ZUBEREITUNG:

Den Eifix Kaiserschmarrn Teig in einer gefetteten Pfanne goldbraun backen und zerreißen. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Die eingelegten Pflaumen dazu servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 200 ml Eifix Kaiserschmarrn Teig
- 100 g eingelegte Pflaumen, fertig oder selbstgemacht
- Puderzucker



TIPP:

Sie können den Kaiserschmarrn auch ganz einfach im Kombidämpfer zubereiten: **2 Liter Eifix Kaiserschmarrn Teig** in ein gefettetes 1/1 GN-Blech gießen, **ca. 14 Minuten** im vorgeheizten Kombidämpfer bei **180 °C / 40 %** Dampf garen. Den Teig herausnehmen und in gleichgroße Stücke reißen. Mit Puderzucker bestäuben und den Kaiserschmarrn weitere **7 Minuten** im Kombidämpfer garen. Auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX KAISERSCHMARRN TEIG REZEPT

Kürbisschmarrn mit Vanilleeis und Kernöl



ZUBEREITUNG:

Das Kürbisfleisch cremig pürieren und mit Honig, Zimt und dem Abrieb einer Zitronenschale abschmecken. Den Eifix Kaiserschmarrn Teig in einer gefetteten Pfanne goldbraun backen und zerreißen. Auf einem Teller anrichten und mit Kürbiskernen bestreuen. Das Kürbispüree in kleinen Klecksen darauf verteilen, mit Kürbiskernöl beträufeln und eine Kugel Vanilleeis hinzufügen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 200 ml Eifix Kaiserschmarrn Teig
- 20 g Kürbisfleisch, gedämpft und püriert
- etwas Zimt, Honig, geriebene Zitronenschale
- 5 g Kürbiskerne, leicht geröstet
- 3 ml Kürbiskernöl
- Puderzucker

TIPP:

Sie können den Kaiserschmarrn auch ganz einfach im Kombidämpfer zubereiten: **2 Liter Eifix Kaiserschmarrn Teig** in ein gefettetes 1/1 GN-Blech gießen, **ca. 14 Minuten** im vorgeheizten Kombidämpfer bei **180 °C / 40 %** Dampf garen. Den Teig herausnehmen und in gleichgroße Stücke reißen. Mit Puderzucker bestäuben und den Kaiserschmarrn weitere **7 Minuten** im Kombidämpfer garen. Auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





EIFIX KAISERSCHMARRN TEIG REZEPT

Omas Kirschscharn mit Zimthaferflocken



ZUBEREITUNG:

Haferflocken mit Wasser anfeuchten und mit etwas Zimtzucker bestreuen. Auf einem Backblech bei 150 °C goldbraun karamellisieren lassen. Die aufgetauten Kirschen erhitzen und mit der angerührten Maisstärke binden, dann mit dem restlichen Zimtzucker süßen. Den Eifix Kaiserschmarrn Teig in einer gefetteten Pfanne goldbraun backen und zerreißen. Zusammen mit den Kirschen anrichten und mit den Zimthaferflocken bestreuen. Dann mit Schokoladensoße garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 200 ml Eifix Kaiserschmarrn Teig
- 10 g kernige Haferflocken
- 20 g Zimtzucker
- 40 g Kirschen, tiefgekühlt
- 1 g Maisstärke
- 20 g Schokoladensoße



TIPP:

Sie können den Kaiserschmarrn auch ganz einfach im Kombidämpfer zubereiten: **2 Liter Eifix Kaiserschmarrn Teig** in ein gefettetes 1/1 GN-Blech gießen, **ca. 14 Minuten** im vorgeheizten Kombidämpfer bei **180 °C / 40 %** Dampf garen. Den Teig herausnehmen und in gleichgroße Stücke reißen. Mit Puderzucker bestäuben und den Kaiserschmarrn weitere **7 Minuten** im Kombidämpfer garen. Auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX KAISERSCHMARRN TEIG REZEPT

Nusschmarrn mit Blaubeerskyr



ZUBEREITUNG:

Die aufgetauten Beeren erhitzen, Zucker dazugeben und mit der Stärke abbinden. Den Eifix Kaiserschmarrn Teig in einer gefetteten Pfanne goldbraun backen und zerreißen. Die Haselnüsse und Mandeln unter den Schmarrn mischen. Einen Spiegel aus den Blaubeeren und dem Skyr anrichten. Den Schmarrn mittig auf dem Blaubeerspiegel verteilen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 200 ml Eifix Kaiserschmarrn Teig
- 40 g Blaubeeren, tiefgekühlt
- 15 g Zucker
- 1 g Maisstärke
- 5 g Haselnüsse, in Scheiben und leicht geröstet
- 5 g Mandeln, in Scheiben und leicht geröstet
- 30 g Skyr
- 3 g Puderzucker
- optional: frische Blaubeeren

TIPP:

Sie können den Kaiserschmarrn auch ganz einfach im Kombidämpfer zubereiten: **2 Liter Eifix Kaiserschmarrn Teig** in ein gefettetes 1/1 GN-Blech gießen, **ca. 14 Minuten** im vorgeheizten Kombidämpfer bei **180 °C / 40 %** Dampf garen. Den Teig herausnehmen und in gleichgroße Stücke reißen. Mit Puderzucker bestäuben und den Kaiserschmarrn weitere **7 Minuten** im Kombidämpfer garen. Auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





EIFIX KAISERSCHMARRN TEIG REZEPT

Pancakes mit Ahornsirup



ZUBEREITUNG:

Ca. 20 ml je Pancake in eine gefettete Pfanne gießen und von beiden Seiten goldbraun backen. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Den Ahornsirup dazu reichen und servieren. Optional können die Pancakes noch mit frischen Beeren getoppt werden.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 ml Eifix Pancake Teig
- Puderzucker
- Ahornsirup
- optional: frische Beeren



TIPP:

Sie können die Pancakes auch ganz einfach im Muldenblech im Kombidämpfer zubereiten: Die eingefetteten Mulden mit je **40 g Eifix Pancake Teig** befüllen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei **235°C / 15 % Dampf** für **2:30 Minuten** backen. Das Muldenblech aus dem Kombidämpfer nehmen und die Pancakes vom Blech heben, wenden und auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX PANCAKE TEIG REZEPT

Walnusspancakes mit Ziegenfrischkäse und Ahornsirup



ZUBEREITUNG:

Ziegenfrischkäse mit etwas Zitronensaft verrühren. Ca. 20 ml je Pancake in eine gefettete Pfanne gießen und von beiden Seiten goldbraun backen. Die Pancakes auf einem Teller anrichten und die Ziegenkäsecreme dazu geben. Alles mit Ahornsirup beträufeln, die Walnüsse und Granatapfelkerne darüber verteilen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 ml Eifix Pancake Teig
- 30 g Ziegenfrischkäse
- etwas Zitronensaft
- 10 g Ahornsirup
- 20 g Walnüsse, gehackt und leicht geröstet
- frische Granatapfelkerne



TIPP:

Sie können die Pancakes auch ganz einfach im Muldenblech im Kombidämpfer zubereiten: Die eingefetteten Mulden mit je **40 g Eifix Pancake Teig** befüllen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei **235°C / 15 % Dampf** für **2:30 Minuten** backen. Das Muldenblech aus dem Kombidämpfer nehmen und die Pancakes vom Blech heben, wenden und auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX PANCAKE TEIG REZEPT

Pancakes mit Honigbeeren und Granola



ZUBEREITUNG:

Mandeln und Haferflocken mit Wasser anfeuchten, mit Zucker bestreuen. Auf Backpapier bei 150 °C goldbraun karamellisieren. Die aufgetauten Beeren erhitzen und mit der angerührten Maisstärke binden, den Honig dazugeben. Ca. 20 ml je Pancake in eine gefettete Pfanne gießen und von beiden Seiten goldbraun backen. Die Beeren längs auf dem Teller anrichten, die Pancakes anlegen mit der Granola und dem Puderzucker bestreuen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 100 ml Eifix Pancake Teig
- 10 g gehackte Mandeln
- 5 g kernige Haferflocken
- 5 g Zucker
- 40 g Beerenmischung, tiefgekühlt
- 1 g Maisstärke
- 15 g Honig
- 3 g Puderzucker



TIPP:

Sie können die Pancakes auch ganz einfach im Muldenblech im Kombidämpfer zubereiten: Die eingefetteten Mulden mit je **40 g Eifix Pancake Teig** befüllen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei **235°C / 15 % Dampf** für **2:30 Minuten** backen. Das Muldenblech aus dem Kombidämpfer nehmen und die Pancakes vom Blech heben, wenden und auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



EIFIX PANCAKE TEIG REZEPT

Pancakes mit Kokos-Süßkartoffelcreme und Himbeertopping



ZUBEREITUNG:

Die Süßkartoffel mit der Kokosmilch mixen und mit Ingwer und Orangenschale abschmecken. Ca. 20 ml je Pancake in eine gefettete Pfanne gießen, vor dem Wenden die Amarettinibrösel aufstreuen und von beiden Seiten goldbraun backen. Die Pancakes mit der Süßkartoffelcreme schichten, mit Himbeertopping und den Kokosspänen garnieren und servieren. Optional können die Pancakes noch mit frischen Himbeeren getoppt werden.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 ml Eifix Pancake Teig
- 30 g Süßkartoffel, weich gedämpft
- 15 g Kokosmilch
- 1 Prise Ingwer
- 1 Prise Orangenschale
- 10 g Amarettini Kekse, zerbröselt
- 10 g Himbeersoße
- 3 g Kokosnuss, getrocknet und in feinen Spänen
- optional: frische Himbeeren



TIPP:

Sie können die Pancakes auch ganz einfach im Muldenblech im Kombidämpfer zubereiten: Die eingefetteten Mulden mit je **40 g Eifix Pancake Teig** befüllen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei **235°C / 15 % Dampf** für **2:30 Minuten** backen. Das Muldenblech aus dem Kombidämpfer nehmen und die Pancakes vom Blech heben, wenden und auf einem Teller anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.