



**DOMO**  
*A party at home!*

*Snack party 5 in 1*

**DO9242W**

**RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES**



Recipe suitable for croque

## CROQUE MET ZALM EN RODE PESTO

### INGREDIËNTEN

4 sneetjes toastbrood | 2 el rode pesto | 1 bol mozzarella | 4 plakjes gerookte zalm

### BEREIDING

**1.** Besmeer twee sneetjes toastbrood met de rode pesto en beleg ze met plakjes mozzarella en plakjes gerookte zalm. **2.** Bedek met de twee overige sneetjes brood en bak de croques in het toestel tot de mozzarella gesmolten is.



Recipe suitable for waffles

## WAFEL MET SPECULAAS

### INGREDIËNTEN

250 g boter | 200 g suiker | 2 pakjes vanillesuiker | 5 eieren | 500 g patisseriebloem | 2 theelepels bakpoeder | 400 ml melk | 3 eetlepels speculaaskruiden

### BEREIDING

**1.** Gebruik de boter op kamertemperatuur en snijd deze in stukjes. **2.** Voeg de suiker (ook de vanillesuiker) en de eieren toe aan de boter. **3.** Mix dit tot een geheel en voeg dan de bloem en het bakpoeder toe aan dit mengsel. **4.** Tijdens het mengen voeg je de melk toe. **5.** Mix dit alles tot een gladde massa en meng erna de speculaaskruiden bij het deeg. **6.** Het deeg is nu klaar om te bakken. **7.** Indien gewenst kan je nog een crunch van speculaas toevoegen aan het deeg.



Recipe suitable for doughnuts

## DONUT

### INGREDIËNTEN

250 g zelfrijzende bloem | 250 ml melk | 1 zakje vanillesuiker | 3 eieren | 125 g suiker | 15 ml plantaardige olie | 1 zakje bakpoeder | Snuifje zout

### BEREIDING

**1.** Meng alle ingrediënten samen in een kom tot een gladde massa. **2.** Schep met een lepel het deeg in de bakplaten voor donuts.



### Recipe suitable for waffles on a stick

Note: place the stick into the waffle after baking

## WAFELS OP EEN STOKJE

### INGREDIËNTEN

500 g zelfrijzende bloem | 6 eieren | 375 g (gesmolten) boter | 300 g suiker  
1 pakje vanillesuiker | 1 koffietas melk

### BEREIDING

**1.** Meng de eieren met de suiker (ook de vanillesuiker). **2.** Voeg vervolgens de bloem en de melk bij dit mengsel. **3.** Als laatste meng je de gesmolten boter bij dit deeg tot je een homogene massa bekomt.



Recipe suitable for animal shapes

## DIERENVORMPJES

### INGREDIËNTEN

390 g bloem | 1 ½ koffielepel bakpoeder | ½ koffielepel zout | 230 g ongezoeten boter (op kamertemperatuur) | 112 g roomkaas | 200 g suiker | 1 ei | 2 koffielepels vanille-extract

### INGREDIËNTEN VOOR DE TOPPING

120 g bloedsuiker | 100 g Nutella | 60 ml room of melk | 1 koffielepel vanille-extract | Een snuifje zout

### BEREIDING

**1.** Meng de bloem, het bakpoeder en het zout samen in een kom. **2.** Meng in een andere kom de boter met de roomkaas tot een gladde massa. **3.** Voeg hier de suiker aan toe en meng opnieuw. **4.** Voeg nu het ei en het vanille extract bij deze massa en meng tot een geheel. **5.** Voeg de inhoud van de kom met droge ingrediënten bij de kom met de gladde massa. **6.** Meng dit geheel tot een zacht beslag. **7.** Laat het beslag 2 uur rusten in de frigo. **8.** Het deeg is nu een vrij vaste massa waardoor je met een lepel of je handen telkens stukjes deeg kan nemen om tussen de bakplaten te bakken tot koekjes. **9.** Bak ze goudbruin.

### BEREIDING VOOR DE TOPPING

**1.** Meng alle ingrediënten samen in een kom tot een zacht en smeug beslag.  
**2.** Schep met een koffielepel het beslag in de koekjes eens deze afgekoeld zijn.

**Optioneel:** om achteraf te decoreren: gebruik wat fijngemalen noten, stukjes chocolade, ... en strooi over de koekjes met topping naar wens.



Recipe suitable for croque

## CROQUE AU SAUMON ET PESTO ROUGE

### INGRÉDIENTS

4 tranches de pain de mie | 2 c. à s. de pesto rouge | 1 boule de mozzarella | 4 tranches de saumon fumé

### PRÉPARATION

**1.** Tartinez deux tranches de pain de mie avec du pesto rouge avant d'y déposer des tranches de mozzarella et de saumon fumé. **2.** Recouvrez le croque avec les deux tranches de pain restantes et faites cuire le croque dans l'appareil jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue.





Recette suitable for waffles

## GAUFRE AVEX SPÉCULOOS

### INGRÉDIENTS

250 g de beurre | 200 g de sucre | 2 sachets de sucre vanillé | 5 oeufs | 500 g de farine à pâtisserie | 2 cuillères à café de levure chimique | 400 ml de lait | 3 cuillères à soupe d'épices pour spéculoos

### PRÉPARATION

**1.** Coupez en morceaux le beurre à température ambiante. **2.** Dans un bol, mélangez les deux types de sucre, les oeufs et le beurre. **3.** Incorporez la farine et la levure chimique. **4.** Tout en remuant, ajoutez le lait à la préparation. **5.** Mélangez jusqu'à obtenir une masse homogène, puis incorporez les épices pour spéculoos. **6.** Votre pâte à gaufres est maintenant prête à être cuite. **7.** Si vous voulez, vous pouvez ajouter un peu de spéculoos à la pâte.



Recipe suitable for doughnuts

## DONUT

### INGRÉDIENTS

250 g de farine fermentante | 250 ml de lait | 1 sachet de sucre vanillé | 3 œufs | 125 g de sucre | 15 ml d'huile végétale | 1 sachet de levure chimique | Une pincée de sel

### PRÉPARATION

**1.** Mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. **2.** Déposez la pâte dans les moules à donut.



### Recipe suitable for waffles on a stick

Note: place the stick into the waffle after baking

## GAUFRES SUR BÂTONNET

### INGRÉDIENTS

500 g de farine fermentante | 6 œufs | 375 g de beurre (fondu) | 300 g de sucre | 1 sachet de sucre vanillé | 1 tasse de lait

### PRÉPARATION

**1.** Mélangez les œufs et le sucre (avec le sucre vanillé). **2.** Ensuite, versez la farine et le lait dans ce mélange. **3.** Enfin, ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



Recipe suitable for animal shapes

## FORMES D'ANIMAUX

### INGRÉDIENTS

390 g de farine | 1 ½ cuillère à café de levure chimique | ½ cuillère à café de sel | 230 g de beurre doux (à température ambiante) | 112 g de fromage frais | 200 g de sucre | 1 œuf | 2 c. à café d'extrait de vanille

### INGRÉDIENTS POUR LE NAPPAGE

120 g de sucre glace | 100 g de Nutella | 60 ml de crème ou de lait | 1 c. à café d'extrait de vanille | Une pincée de sel

### PRÉPARATION

**1.** Mélangez la farine, la levure et le sel dans un bol. **2.** Dans un autre bol, mélangez le beurre avec le fromage frais jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. **3.** Ajoutez le sucre et mélangez à nouveau. **4.** Ajoutez maintenant l'œuf et l'extrait de vanille à ce mélange et mélangez le tout. **5.** Ajoutez le contenu du bol contenant les ingrédients secs au bol contenant le mélange homogène. **6.** Mélangez le tout pour obtenir une pâte molle. **7.** Laissez la pâte reposer pendant 2 heures au réfrigérateur. **8.** La pâte est maintenant une masse assez solide, vous pouvez donc prélever des morceaux de pâte avec une cuillère ou vos mains et les faire cuire entre les plaques de cuisson pour obtenir des biscuits. **9.** Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

### PRÉPARATION POUR LE NAPPAGE

**1.** Mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. **2.** Disposez le nappage à l'aide d'une cuillère à café sur les biscuits une fois ces derniers refroidis.

**Facultatif :** pour la finition : utilisez des noix concassées, des morceaux de chocolat... et saupoudrez les biscuits avec la garniture de votre choix.



Recipe suitable for croque

## SANDWICH MIT LACHS UND ROTEM PESTO

### ZUTATEN

4 Scheiben Toastbrot | 2 EL rotes Pesto | 1 Kugel Mozzarella | 4 Scheiben Räucherlachs

### ZUBEREITUNG

**1.** Bestreichen Sie zwei Scheiben Toastbrot mit dem roten Pesto und belegen Sie diese mit den Mozzarellascheiben und dem Räucherlachs. **2.** Mit den verbliebenen zwei Brotscheiben bedecken und im Sandwichmacher backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.



Recipe suitable for waffles

## WAFFEL MIT SPEKULATIUS

### 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

**1.** Verwenden Sie Butter in Zimmertemperatur und schneiden Sie diese in Stücke. **2.** Geben Sie den Zucker (sowie den Vanillezucker) und die Eier zur Butter hinzu. **3.** Mischen Sie alles zusammen und geben Sie anschließend das Mehl und das Backpulver zu dieser Mischung. **4.** Fügen Sie während des Mischens die Milch hinzu. **5.** Mischen Sie alles zu einer glatten Masse und geben Sie anschließend das Spekulatiusgewürz zum Teig. **6.** Der Teig kann nun gebacken werden. **7.** Nach Wunsch können Sie noch Spekulatiusstücke zum Teig hinzufügen.



Recipe suitable for doughnuts

## DONUT

### ZUTATEN

250 g Fertigmehl | 250 ml Milch | 1 Tütchen Vanillezucker | 3 Eier | 125 g Zucker | 15 ml Pflanzenöl  
| 1 Tütchen Backpulver | Prise Salz

### ZUBEREITUNG

**1.** Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer glatten Masse vermischen. **2.** Den Teig mit einem Löffel in die Donut-Formen geben.





### Recipe suitable for waffles on a stick

Note: place the stick into the waffle after baking

## WAFFELN AM STIEL

### ZUTATEN

500 g Fertigmehl | 6 Eier | 375 g (geschmolzene) Butter | 300 g Zucker | 1 Tütchen Vanillezucker | 1 Kaffeetasse Milch

### ZUBEREITUNG

**1.** Eier mit dem Zucker (auch dem Vanillezucker) mischen. **2.** Anschließend das Mehl und die Milch zu dieser Mischung hinzugeben. **3.** Zum Schluss die geschmolzene Butter mit diesem Teig verrühren, bis man eine homogene Masse erhält.



Recipe suitable for animal shapes

## TIERFORMEN

### ZUTATEN

390 g Mehl | 1 ½ TL Backpulver | ½ TL Salz | 230 g ungesalzene Butter (bei Zimmertemperatur) | 112 g Frischkäse | 200 g Zucker | 1 Ei | 2 TL Vanilleextrakt

### ZUTATEN FÜR DIE DEKORATION

120 g Puderzucker | 100 g Nutella | 60 ml Sahne oder Milch | 1 TL Vanilleextrakt | Prise Salz

### ZUBEREITUNG

**1.** Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. **2.** In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Frischkäse zu einer glatten Masse mischen. **3.** Den Zucker hinzufügen und erneut mischen. **4.** Nun das Ei und den Vanilleextrakt zu dieser Mischung geben und verrühren. **5.** Den Inhalt der Schüssel mit den trockenen Zutaten in die Schüssel mit der glatten Masse geben. **6.** Alles zu einem weichen Teig verrühren. **7.** Den Teig für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. **8.** Der Teig ist nun eine ziemlich feste Masse, so dass Sie mit einem Löffel oder den Händen Teigstücke entnehmen und diese zwischen den Backblechen zu Keksen ausbacken können. **9.** Backen Sie sie goldbraun.

### ZUBEREITUNG DER DEKORATION

**1.** Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen und cremigen Teig verrühren.  
**2.** Sobald die Kekse abgekühlt sind, den Teig mit einem Teelöffel in die Kekse schöpfen.

**Optional:** Zum Verzieren einige zerstoßene Nüsse, Schokoladenstückchen o. ä. nach Belieben über die Kekse streuen.



Recipe suitable for croque

## CROQUE WITH SALMON AND RED PESTO

### INGREDIENTS

4 slices toast bread | 2 tbsp. red pesto | 1 ball mozzarella | 4 slices smoked salmon

### PREPARATION

**1.** Spread the red pesto over two slices of toast bread and top with slices of mozzarella and smoked salmon. **2.** Cover with the other two slices of bread and bake the croques in the appliance until the mozzarella has melted.



Recipe suitable for waffles

## WAFFLE WITH SPECULAAS

### 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

**1.** Use butter at room temperature and cut it into pieces. **2.** Add the sugar (the vanilla as well) and the eggs to the butter. **3.** Mix this thoroughly, and then add the flour and baking powder to the mixture. **4.** The milk is added while mixing. **5.** Mix into a smooth batter and then add the mixed spices to the batter. **6.** The batter is now ready to be baked. **7.** If desired, you can add the crunch of some speculoos biscuit to the batter.



Recipe suitable for doughnuts

## DOUGHNUT

### INGREDIENTS

250 g self-raising flour | 250 ml milk | 1 sachet vanilla sugar | 3 eggs | 125 g sugar | 15 ml vegetable oil | 1 sachet of baking powder | Pinch of salt

### PREPARATION

**1.** Mix all the ingredients together in a bowl until smooth. **2.** Spoon the dough into the doughnut baking trays.



### Recipe suitable for waffles on a stick

Note: place the stick into the waffle after baking

## WAFFLES ON A STICK

### INGREDIENTS

500 g self-rising flour | 6 eggs | 375 g (melted) butter | 300 g sugar | 1 sachet vanilla sugar | 1 coffee cup of milk

### PREPARATION

**1.** Mix the eggs and sugar (including the vanilla sugar). **2.** Add the flour and milk to this mixture. **3.** Finally, mix the melted butter into the dough until you obtain a homogeneous mass.



Recipe suitable for animal shapes



## ANIMAL SHAPES

### INGREDIENTS

390 g flour | 1 ½ teaspoons baking powder | ½ teaspoon of salt | 230 g unsalted butter (at room temperature) | 112 g cream cheese | 200 g sugar | 1 egg | 2 teaspoons vanilla extract

### INGREDIENTS FOR THE TOPPING

120 g icing sugar | 100 g Nutella | 60 ml cream or milk | 1 teaspoon vanilla extract | A pinch of salt

### PREPARATION

**1.** Mix the flour, baking powder and salt together in a bowl. **2.** In another bowl, mix the butter with the cream cheese until smooth. **3.** Add the sugar and mix again. **4.** Now add the egg and the vanilla extract to this mixture and mix into one. **5.** Add the contents of the bowl with dry ingredients to the bowl with the smooth mixture. **6.** Mix it all into a soft batter. **7.** Let the batter rest in the fridge for 2 hours. **8.** The dough is now a fairly solid mass, so you can take pieces of dough with a spoon or your hands and bake them into biscuits between the baking sheets. **9.** Bake them until golden brown.

### PREPARATION FOR THE TOPPING

- 1.** Mix all the ingredients together in a bowl to form a soft and creamy batter.
- 2.** Scoop the topping onto the biscuits with a teaspoon once they have cooled.

**Optional:** to decorate afterwards: use some crushed nuts, pieces of chocolate, ... and sprinkle the biscuits as desired.



Recipe suitable for croque

## SENDVIČE S LOSOSEM A ČERVENÝM PESTEM

### INGREDIENCE

4 plátky toastového chleba | 2 lžičky červeného pesta | 1 balení mozzarely | 4 plátky uzeného lososa

### PŘÍPRAVA

**1.** Na dva plátky toastového chleba rozetřete červené pesto, přikryjte plátky mozzarely a uzeného lososa. **2.** Přiklopte druhým plátkem chleba a takto připravené sendviče pečte, dokud se mozzarella nerozteče.



Recipe suitable for waffles

## SKOŘICOVÉ VAFLE

### INGREDIENCE

250 g másla | 200 g cukru | 2 lžičky vanilky nebo 2 sáčky vanilkového cukru | 5 vajec | 500 g hladké mouky | 2 lžičky kypřicího prášku | 400 ml mléka | 3 lžičky skořice

### PŘÍPRAVA

**1.** Máslo nakrájejte na malé kousky nebo plátky a nechte změknout. **2.** Ke změklemu máslu přidejte cukr (případně i vanilku) a vejce. **3.** Následně promíchejte a potom přidejte ještě mouku s kypřícím práškem. **4.** Při míchání postupně přilévajte mléko. **5.** Všechno promíchejte do hladké konzistence. **6.** Jakmile má těsto hladkou, krémovou konzistenci, tak je připraveno. **7.** Pokud chcete křupavější vafle, tak do těsta můžete nadrobit kousky skořicových sušenek.



Recipe suitable for doughnuts

## SLADKÉ DONUTY (DONUTS)

### INGREDIENCE

250 g mouky | 250 ml mléka | 1 sáček vanilkového cukru | 3 vejce | 125 g cukru | 15 ml rostlinného oleje | 1 sáček kypřicího prášku do pečiva | špetka soli

### PŘÍPRAVA

**1.** Všechny vypsane suroviny smičejte a v míse dostatečně promíchejte do hladké konzistence. **2.** Hotové těsto nalijte do kulatých formiček v pečicích deskách na donuty.



### Recipe suitable for waffles on a stick

Note: place the stick into the waffle after baking

## VAFLE NA ŠPEJLI

### INGREDIENCE

500 g mouky + kypřící prášek | 6 vajec | 375 g másla (rozpuštěného) | 300 g cukru | 1 sáček vanilkového cukru | 1 šálek mléka

### PŘÍPRAVA

**1.** Vejce, cukr i vanilkový cukr smíchejte. Přidejte mouku a mléko a vše důkladně rozmíchejte do jemné struktury. **2.** Nakonec do těsta vmíchejte rozpuštěné máslo. **3.** Těsto je hotové a můžete péct. **4.** Nezapomeňte před zavřením přístroje vložit špejli.



Recipe suitable for animal shapes

## SUŠENKY VE TVARU ZVÍŘÁTEK

### INGREDIENCE

390 g mouky | 1,5 lžičky kypřicího prášku | 230 g másla (měkkého při pokojové teplotě)  
112 g taveného sýra nebo pomazánkového másla | 200 g cukru | 1 vejce | 2 lžičky vanilky (vanilkového extraktu)

### INGREDIENCE NA POLEVU

120 g cukr moučka | 100 g Nutelly nebo oříškové pomazánky | 60 ml smetany nebo mléka  
1 lžička vanilky (vanilkového extraktu) | špetka soli

### PŘÍPRAVA

**1.** Nejdříve smíchejte mouku, kypřicí prášek a sůl. **2.** V další míse promíchejte máslo + tavený sýr, následně přidejte cukr a ještě zamíchejte. **3.** Přidejte vejce s vanilkou a dobře promíchejte, aby se všechno spojilo v mazlavou hmotu. **4.** Následně přisypte promíchané sypké suroviny z první misky a zpracujte na konzistentní těsto. **5.** Hotové těsto nechte odpočinout cca 2 hodiny. **6.** Těsto by mělo lehce ztuhnout a vy tak budete moci jen rukama tvarovat kousky těsta a vyplnit s ním jednotlivé postavičky v pečicích deskách. **7.** Pečte je dozlatova.

### PŘÍPRAVA POLEVY

**1.** Všechny zmíněné ingredience na polevu smíchejte a zpracujte do hladké, krémové hmoty.  
**2.** Nechte vychladnout. Vychladlou polevu nabírejte lžičkou a ozdobte upečené sušenky.

**Zdobení extra (není nutné):** pokud chcete potěšit své ratolesti nebo hosty, můžete sušenky ještě dozdobit například drcenými ořechy, dekorativními hvězdičkami nebo čokoládovými hoblíčkami atd...

# DOMO

*A party at home!*

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - [www.domo-elektro.be](http://www.domo-elektro.be)