

Rezept

Gebrannte-Mandel-Waffeln

Ein Rezept von Gebrannte-Mandel-Waffeln, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	1 EL Weinstein-Backpulver
15 g Rohrohrzucker	150 g gebrannte Mandeln
350 ml Pflanzendrink (z. B. Sojadrink)	50 ml Orangensaft
3 EL Öl	

Außerdem

Waffeleisen

Öl für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 9 g F, 6 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Die gebrannten Mandeln mittelgrob hacken und untermischen. Pflanzendrink, Orangensaft und Öl in einem Messbecher verrühren. Die Mischung zur Mehlmischung gießen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.
2. Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen. Die Backflächen sehr gut mit Öl einfetten, dann 1 kleine Schöpfkelle Teig auf die untere Backfläche geben. Das Waffeleisen schließen und die Waffel ca. 4 Min. backen, dabei geht der Teig stark auf. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen. Mit dem restlichen Teig wiederholen.
3. Die fertig gebackenen Waffeln in Segmente teilen und warm servieren oder für den Vorrat tiefkühlen.