

Rezept

Vegane Dinkel-Waffeln

Ein Rezept von Vegane Dinkel-Waffeln, am 18.01.2025

Zutaten

1 kleine Bio-Zitrone	250 g Dinkelmehl (Type 1050)
1 EL Mohnsamen	80 g Agavendicksaft
1/2 TL Natron	1 EL neutrales Pflanzenöl
240 ml ungesüßte Dinkelmilch (ersatzweise Soja- oder Hafermilch)	neutrales Pflanzenöl für das Waffeleisen
	1 EL Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Das Waffeleisen auf höchste Stufe vorheizen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale, -saft und alle anderen Zutaten mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verquirlen.

2. Das Waffeleisen (falls möglich) auf die zweitniedrigste Temperaturstufe zurückstellen und die Backflächen mithilfe eines Backpinsels mit Öl einpinseln. Eine halbe Kelle Teig hineingeben, etwas verteilen, das Waffeleisen zuklappen und die Waffel in 2-3 Min. goldbraun backen. Mit den übrigen Waffeln ebenso verfahren. Die fertigen Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Früchten servieren.