

## Rezept

# Vegane Gewürzwaffeln mit Vanillecreme

Ein Rezept von Vegane Gewürzwaffeln mit Vanillecreme, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>200 ml</b> Pflanzencreme (aufschlagbar)	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>200 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>50 g</b> gemahlene Erdmandeln (ersatzweise gemahlene Mandeln)
<b>2 TL</b> Weinstein-Backpulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>½ TL</b> gemahlener Kardamom	<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille
<b>1 Msp.</b> gemahlene Nelken	<b>1 Msp.</b> gemahlene Ingwerpulver
<b>100 g</b> Apfelmark	<b>100 ml</b> Mineralwasser mit Kohlensäure
<b>200 ml</b> Haferdrink	<b>1 EL</b> Bratöl
Bratöl für das Waffeleisen	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 10 g F, 7 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Die Pflanzencreme und den Vanillezucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts in 2-3 Min. zu einer fluffigen Creme aufschlagen. Die Creme luftdicht verpacken und in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen. Das Apfelmark, Mineralwasser, Haferdrink und Öl dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem homogenen, zähen Teig verrühren.
3. Das Waffeleisen vorheizen, dünn mit Öl einpinseln. Den Teig nach und nach ausbacken und die fertigen Waffeln auf einem Kuchengitter stapeln. Waffeln mit Vanillecreme, 1 Prise Zimt und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.