

Vegane Mini-Schoko-Waffeln

Zutaten für etwa 15 bis 20 kleine vegane Schoko Waffeln (aus dem Herzwaffeleisen)

- 125 g Mehl | z.B. Dinkelmehl Typ 630
- 125 ml Pflanzendrink | z.B. Mandeldrink
- 30 ml Mineralwasser (Wasser mit Kohlensäure)
- 1 EL Agavendicksaft | alternativ: 30 g Rohrzucker
- 1/2 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3/4 EL Öl
- ca. 1 EL Kakao | hier handelt es sich um Backkakao
- ca. 1/2 TL Vanille, z.B. Mark einer Vanilleschote | alternativ: Vanille-Aromatropfen

Hilfsmittel:

- Waffeleisen | wir benutzen für dieses Rezept u.a. ein klassisches Herzwaffeleisen
- nach Bedarf Öl für das Waffeleisen | zum Einfetten vor dem Backvorgang
- Küchenmaschine oder Schneebesen oder Silikonschaber
- kleine Kelle, um den Teig in das Waffeleisen zu füllen

Nährwertangaben pro 100 g : 192 kcal | 34 g KH | 4 g E | 4 g F

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung der veganen Schoko Waffeln

1. Die trockenen Zutaten verarbeiten: Dafür Mehl, Salz, Kakao- und Backpulver miteinander vermengen.

2. Teig fertigstellen: Pflanzendrink, Öl, Sprudelwasser, Vanille und Agavendicksaft dazugeben und alles zu einem Waffelteig verarbeiten.

3. Waffelteig kühlen: Danach den Teig für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.

4. Schoko-Waffeln backen: Das Waffeleisen nach Herstellerangaben erhitzen und nach Bedarf mit Öl benetzen. Mit einer kleinen Kelle den Teig einfüllen und die Waffeln ausbacken.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

www.we-are-forever.com

SCHOKO-WAFFELN VEGAN

