



Foto: @irataskova via canva.com

Vegane Kürbiswaffeln

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 50 g Kürbispüree
- ½ reife Banane
- 90 g Dinkelmehl (z.B. Type 630)
- 75 ml Pflanzendrink (z.B. Hafer-drink)
- 1 EL Dattelsirup | alternativ: ½ EL Agavendicksaft
- ½ EL Apfelessig
- 1 TL Öl (z.B. Rapsöl)
- 10 g Speisestärke (z.B. Maisstärke)
- 1 TL Backpulver
- Öl zum Einfetten des Waffeleisens (z.B. Rapsöl)
- optional: Zimt

ZUBEREITUNG | ETWA 15 MINUTEN (OHNE RUHEZEIT)

1. **Banane** mit einer Gabel zerdrücken.
 2. **Kürbispüree, Banane, Pflanzendrink, Dattelsirup, 1 TL Öl und Apfelessig** miteinander vermengen.
 3. **Dinkelmehl, Backpulver und Stärke** unerrühren. Alles für etwa 15 Minuten ruhen lassen. **Hinweis:** Der **Waffelteig** sollte frei von Klümpchen sein.
 4. Waffeleisen mit etwas **Öl** einpinseln und den **Waffelteig** nach und nach darin ausbacken, bis er goldbraun ist.
- Optional die fertigen **Kürbiswaffeln** mit **Zimt** bestreuen und sofort serverien.