

Rezept für vegane Dinkel Waffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 60 g Soft Datteln
- 2 EL Sojamehl
- 25 ml Rapsöl
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Vanillepulver
- 1 Msp. gemahlene Zimt
- 200 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Apfelmus oder einen süßen Aufstrich
- 175 ml Apfelsaft
- Öl für das Waffeleisen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung der veganen Dinkel Waffeln

Zunächst hacken Sie die Datteln grob und pürieren sie mit dem Apfelmus oder dem süßen Aufstrich fein. Rühren Sie dann das Sojamehl unter. Fügen Sie dann das Rapsöl, eine Prise Salz, das Vanillepulver und Zimtpulver dazu.

Mischen Sie nun das Dinkelmehl mit dem Backpulver. Rühren Sie dieses abwechselnd mit dem Apfelsaft unter die Dattelmischung. Verkneten Sie alles gut und lassen den Teig dann gut eine Stunde quellen.

Heizen Sie dann das Waffeleisen vor und bestreichen die Innenseite mit Öl. Geben Sie 4 EL Teig hinein und backen diesen ca. 5 Minuten goldbraun. Die Waffeln anschließend auf einem Kuchengitter ein wenig auskühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäuben.

Die Dinkel Waffeln kann man zum Frühstück oder auch zum Nachmittagskaffee servieren. Sie können diese auch mit etwas Obst garnieren.

Guten Appetit!

Zubereitungsdauer:

Backzeit: 5 Minuten Gesamtzeit: 2 Stunden

Wir hoffen, dass Ihnen das Rezept gefällt. Besuchen Sie uns doch bald mal wieder auf

<https://www.Rezepte-und-Tipps.com>

[Rezept für Dinkel Waffeln als HTML-Seite](#)