



Waffeln mit Kokosmilch

Waffeln mit Kokosmilch

250 g Mehl

2 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

40 g Zucker

1 Packung Vanillezucker (optional)

2 Eier

200 ml Rinatura Kokosnussmilch Bio

100 ml Sprudelwasser

50 g Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Waffeln mit Kokosmilch

1.

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel vermengen. Eier, Kokosmilch, Sprudelwasser und geschmolzenes Kokosöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Nicht zu lange rühren, damit die Waffeln fluffig bleiben.

Das Waffeleisen vorheizen und einfetten. Eine Portion Teig hineingeben und die Waffeln goldbraun backen. Die Waffeln warm servieren, z. B. mit Puderzucker, frischen Früchten, Schlagsahne oder Kokossirup.