



Gesamtzeit: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Linsen Schoko Waffeln

Linsen Schoko Waffeln

180 g Al Amier Rote Linsen

140 ml Milch (oder Pflanzendrink)

1 Ei (oder Leinsamen Ei für vegan)

3 Esslöffel Kakaopulver (ungesüßt)

3 Esslöffel Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Lien Ying Kokosöl kaltgepresst Bio

Linsen Schoko Waffeln

1.

Rote Linsen gut waschen und 3-4 Stunden in Wasser einweichen lassen.

Waffeleisen vorheizen. Alle Zutaten in einem Mixer zusammen pürieren, bis der Teig schön glatt ist.

Waffeleisen gut einfetten und den Teig hineingeben und weich oder knusprig backen.

Die Waffeln mit griechischem Joghurt, frischen Beeren
oder Schokosauce servieren.