VEGANE WAFFELN MIT KOMPOTT

VEGAN

Waffeln mal anders! Probiert unsere vegane Variante aus Haferflocken mit fruchtig-süßem Kompott aus Äpfeln, Birnen und Pflaumen.

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Einfach	40 Minuten	Dessert

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Waffeln

- 200 g biozentrale Haferflocken zart
- 50 g Mais- oder Kartoffelstärke
- 1 TL biozentrale Zitronenschale gerieben
- 2 TL Backpulver Weinstein
- 500 ml Haferdrink
- 4 EL biozentrale Ahornsirup

Für das Kompott

- 300 g Pflaumen
- 300 g Äpfel
- 300 g Birnen
- 3 EL Zucker
- 150 ml Apfelsaft
- 2 EL biozentrale Zitronensaft
- 1 Pck. biozentrale Vanillezucker
- 1 Zimtstange
- 2 EL biozentrale Sonnenblumenöl

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

VEGANE WAFFELN MIT KOMPOTT

Zubereitung

1. Mahle die Haferflocken mit einem Mixer klein und mische sie anschließend mit den restlichen trockenen Zutaten.
2. Stelle einen kleinen Teil des Haferdrinks zur Seite. Mische den restlichen Haferdrink mit dem Ahornsirup. Verrühre die trockenen mit den flüssigen Zutaten zu einer glatten Masse und lasse die Mischung 30 Minuten quellen.
3. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Den Vanillezucker und Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen.
4. Den Apfel- und Zitronensaft sowie die Gewürze zugeben und aufkochen lassen. Das Obst einlegen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Kompott zur Seite stellen und abkühlen lassen.
5. Rühre den Teig nochmal gut durch und gebe den übrigen Haferdrink hinzu.
6. Das Waffeleisen mit dem Öl bestreichen und 2-3 EL Teig pro Waffel im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken. Anschließend mit dem Kompott servieren.

Wenn Du statt belgischen Waffeln Herzwaffeln bäckst, reicht der Teig für circa 8 Waffeln.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de