

Belgische Kokos-Macadamia-Waffeln - vegan

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

45
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Waffeln

200 g Pflanzenmargarine
200 g Sojadrink
200 g Simply V Frischegenuss Cremig
42 g frische Hefe
2 Päckchen Vanillezucker
480 g Mehl
1 Prise(n) Salz
80 g Hagelzucker
80 g Macadamianüsse
10 Esslöffel Kokosflocken

Für die Kokos-Creme

400 g Simply V Frischegenuss Cremig
2 Esslöffel Kokoslikör
2 Esslöffel Kokoscreme (alternativ Kokosmilch)
4 Esslöffel Puderzucker

Zum Garnieren

50 g Macadamianüsse
3 Esslöffel Zucker
100 g Blaubeeren
100 g Brombeeren
Minze
Puderzucker

Besonderes Zubehör Waffeleisen

Vegane Waffeln? Kein Problem. Back **belgische Kokos-Macadamia-Waffeln vegan**. Und so geht's: Pimp den süßen Hefeteig neben klassischem **Hagelzucker** zusätzlich mit **Macadamianüssen** und **Kokosflocken** - dann werden sie beim Ausbacken extra knusprig. Ein Klecks **Simply V Frischegenuss**, macht den Teig super geschmeidig, stabil und fluffig zugleich. Dank der pflanzlichen Quark-Alternative bleibt dein Waffelteig sogar komplett vegan.

Aber egal ob pflanzlich oder nicht, was wären Waffeln schon ohne das passende Topping?! Richtig, nur halb so lecker. Darum gibt's oben drauf kühle **Kokos-Creme** aus der **cremigen Quark-Alternative** für die **Extraportion Mandelprotein**, karamellierte Macadamianüsse und frische Beeren. Da werden Waffelfans schon vor dem ersten Bissen schwach!

Hier findest du den [Simply V Frischegenuss in deiner Nähe](#).

- 1 -

Margarine schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen. Sojadrink leicht (auf ca. 40 °C) erwärmen. Hefe hineinbröseln und mit dem Vanillezucker unterrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Mehl und Salz vermengen. Hefemischung hinzugeben und mit den Knethaken einer Küchenmaschine unterrühren.

- 3 -

Margarine und Frischegenuss unter den Teig rühren. Ca. 10 Minuten kneten lassen. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis die

Belgische Kokos-Macadamia-Waffeln - vegan

Teigmenge sich ungefähr verdoppelt hat.

- 4 -

Für die Creme Kokoslikör mit Kokoscreme und Frischegegnuss glattrühren. Puderzucker sieben, unterrühren und fertige Creme kaltstellen.

- 5 -

Backblech mit Backpapaier auslegen. Zum Garnieren Zucker in eine kalte, beschichtete Pfanne geben, erhitzen und goldbraun karamellisieren lassen. Pfanne von der Hitze nehmen Macadamianüsse mit einem Holzlöffel unterrühren, sodass sie komplett mit Karamell ummantelt sind. Sofort auf dem Backpapier verteilen und vollständig auskühlen lassen. Im Anschluss grob hacken.

- 6 -

Für die Waffeln Macadamianüsse hacken. Kokosflocken in einer Pfanne hellbraun anrösten, 2 EL zum Garnieren beiseitestellen. Nachdem der Teig gegangen ist, Hagelzucker, Nüsse und Kokosflocken untermengen.

- 7 -

Waffeleisen vorheizen und mit etwas Margarine fetten. Teig portionsweise (je 2-3 EL) ca. 3 Minuten zu Waffeln ausbacken. Nach Belieben mit Kokos-Creme, karamellisierten Nüssen, restlichen Kokosflocken, Beeren, Puderzucker und Minze garnieren.