

## Eiswaffeln mit Regenbogenschoko - glutenfrei und vegan

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Waffeln

#### Für die Waffeln

160 g brauner Zucker  
150 ml Kokosöl  
300 ml Mandelmilch  
60 g glutenfreies Mehl

#### Für den Schokoguss

100 g vegane weiße Schokolade  
Vegane Lebensmittelfarbe (pink, gelb und blau)

#### Für die Füllung

Himbeersorbet

#### Besonderes Zubehör

Hörnchenautomat

Auch Veganer sollen ihr Eis aus krossen Waffeln genießen können. Vegane Eiswaffeln wirst du von "normalen" gar nicht unterscheiden können - sie sind sogar noch knuspriger und lassen sich ganz einfach selbst backen. Zum Schluss werden diese Hörnchen außerdem in vegane "Einhorn-Schokoglasur" getunkt.

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Zucker und Kokosöl vermischen. Mandelmilch dazugeben. Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 -

Im heißen Waffeleisen portionsweise 3-4 Minuten zu Waffeln backen, herausnehmen und sofort wie gewünscht formen. Auskühlen lassen.

- 4 -

Für den bunten Schokomantel Schokolade schmelzen und in drei kleine Schüsseln oder Gläser füllen. Mit Lebensmittelfarbe wie gewünscht einfärben.

- 5 -

Eine kleine Schüssel gedanklich dritteln und jeden Bereich mit einer Schokoladenfarbe füllen, ohne sie zu durchmischen. Waffeln in die Schüssel tunken und dabei einmal um 180 Grad drehen, sodass der Rand bunt eingefärbt wird. Im Kühlschrank kurz aushärten lassen. Mit Himbeersorbet oder sonstigem Lieblingseis füllen.