

Volles Korn, voller Geschmack. Und dabei vegan! Vegane Vollkornwaffeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 große Waffeln

350 ml gesüßte Mandelmilch
 1 1/2 Esslöffel Zitronensaft
 250 g Vollkornmehl
 2 1/2 Teelöffel Backpulver
 2 Esslöffel Leinsamenmehl (wahlweise)
 1/2 Teelöffel Zimt
 2 Esslöffel Rohrzucker
 60 ml geschmolzenes Kokosfett
 1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt
 1 Meersalz

Vollkornwaffeln hören sich in deinen Ohren nach drögen, fast schon langweiligen Gebäckstücken an? Und dann auch noch vegan? Wie schön es doch ist, dass wir so gerne mit Vorurteilen aufräumen und dir mit diesem Rezept das Gegenteil beweisen können. Dürfen wir servieren: Herrlich krosse Köstlichkeiten!

Die Vollkornvariante ist gut, aber die klassische Variante ist besser? [Dann geht es hier zu unserem ultimativen Grundrezept für saftige Waffeln.](#)

- 1 -

Mandelmilch und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen. Kurz beiseite stellen.

- 2 -

In einer zweiten Schüssel alle trockenen Zutaten vermengen.

- 3 -

Geschmolzenes Kokosfett und Vanille-Extrakt zur Mandelmilch und zum Zitronensaft hinzufügen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und vorsichtig verrühren.

- 4 -

Den Teig in einem vorgeheizten Waffeleisen für ca. 3-4 Minuten zu goldbraunen Waffeln ausbacken.

- 5 -

Die Waffeln sofort heiß servieren, mit Ahornsirup beträufeln und saisonales Obst dazu reichen.

Nicht nur Waffeln, auch Schoko- und Apfelkuchen schmecken ohne Butter und Milch unwiderstehlich gut. [Hier findest du 17 vegane Kuchen für die Kaffeetafel.](#)