

Omas Liebling Allergenfrei aber Lecker „Die Waffelalternative“

Zutaten:

- 60 g natives Kokosöl
- 60 g Agavendicksaft
- 350 ml Kokosmilch
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 250 g glutenfreie Mehlmischung eigene Herstellung
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 EL fein geschrotete Leinsamen oder Leinsamenmehl
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 1 Prise Meersalz
- Kokosöl zum Einfetten

Zubereitung

1. Das Fett in einem kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Anschließend den Agavendicksaft dazu geben.
2. Kokosmilch mit dem Zitronensaft verrühren.
3. In einer großen Schüssel Mehlmischung, Backpulver, Leinsamen, Zimt, Vanille und Salz miteinander vermengen, mit den restlichen Zutaten zu einem flüssigen Teig verrühren.
4. Das Waffeleisen vorheizen und gut einfetten. Aus ca. 3-4 EL Teig nacheinander die Waffeln für ungefähr 3-4 Minuten ausbacken.

Glutenfreie Mehlmischung:

80 g Hirsemehl, 80 g Reismehl und 90 g Maismehl

Serviertipp mit Pflaumenkompott und Reis Espuma (als Sahnealternative)

Reis Espuma

Zutaten für einen ½ l

250 ml Kokosmilch

250 ml Cocos Cuisine

1 Msp. Gemahlene Vanille

25 g Reismehl

Zubereitung

Das Reismehl in der Kokosmilch und Kokos Cuisine mit der Vanille glattrühren, aufkochen und anschließend in einen Gourmet Wip (ISI) füllen. Mit einer Patrone begasen. Der Espuma wird nun für zwei Stunden kaltgestellt und kann dann wie Sahne verwendet werden.