



Lebkuchenwaffeln - vegan & glutenfrei

Zutaten:

80 g Reismehl
45 g Haferflocken
50 g Maisstärke
1 EL Chiasamen
1,5 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1,5 TL **Lebkuchengewürz**
160 ml pflanzliche Milch
1 EL Zitronensaft
1 EL Agavensirup
1 TL Vanilleextrakt

für das Waffeleisen:

etwas Öl

Zubereitung:

Haferflocken und Chiasamen in einer Mühle (Kaffeemühle) oder einem Food Processor zu Mehl mahlen.

Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel sieben. Alle feuchten Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Nun die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Ein Waffeleisen leicht einölen und vorheizen. 3 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten backen.

Tipp

Wenn man Waffeln übrig hat, kann man diese später in den kalten Backofen geben und nochmal bei 180°C aufbacken. Dann schmecken sie sogar noch besser.