

Feine Kokos-Waffeln

○ Mittel

Zutaten für Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 7 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Kokos-Waffeln

2 EL	Bio-Kokosöl
70 g	Bio-Kokosmehl
70 g	Bio-Kokosblütenzucker
1/2	Vanilleschote
2	Eier
600 ml	Milch
180 g	Dinkelmehl
1 Prise	Salz

1 Eier mit Kokosblütenzucker, ausgelösten Vanillemark, Salz und Milch schaumig rühren.

2 Dinkel- und Kokosnussmehl vermischen und nach und nach in die flüssigen Zutaten einarbeiten.

3 Das im Wasserbad geschmolzene Kokosnussöl zum Teig geben und nochmals gut durchrühren.

4 Waffeleisen erhitzen und mit Kokosöl einfetten.

5 Teig in das Waffeleisen portionieren und backen.



Tipp:

Mit etwas Kokosblütensirup schmecken die Waffeln besonders köstlich.