



vegane Zimtwaffeln

Zutaten

1 Teelöffel Flohsamenschalen

0.5 Tasse(n) Wasser

250 g flüssiges Kokosöl

150 g Kokosblütenzucker

40 g Zimt

500 g Weizen- oder Dinkelmehl

Zubereitung

1.

Mische die Flohsamenschalen mit dem Wasser und stelle sie für etwa 10 Minuten zum Quellen beiseite.

2.

Rühre das Kokosöl mit dem Zucker schaumig, bis sich der Zucker ein wenig gelöst hat.

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 1

3.

Rühre nun den Zimt und die eingeweichten Flohsamenschalen unter.

4.

Gib zum Schluss das Mehl langsam hinzu und verrühre alles zu einem homogenen Teig.

5.

Heize dein Zimtwaffeleisen vor und backe die veganen Zimtwaffeln eine nach der anderen in deinem Waffeleisen aus.