



# TRAUMHAFTE WAFFELN - GLUTENFREI

## ZUBEREITUNG:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen und Eigelb, sowie Öl und Kokos- bzw. Buttermilch unterrühren.

Sobald eine homogene Masse entsteht, wird der Eischnee untergehoben. Wenn der Teig fertig ist, wird dieser für eine halbe Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank gestellt.

Im Anschluss das Waffeleisen vorheizen und mit Öl bepinseln. 2-3 EL Teig in das Waffeleisen gießen und goldbraun backen. 8-10 Minuten.

## TOPPING:

Als Topping kann frisches Obst, vor allem Beeren, und Apfelmus verwendet werden.

## ZUTATEN:

- 120 g Mandelmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 230 ml Kokosmilch oder Buttermilch
- 2 EL neutrales Öl
- 3 Eier