Rezept: Herzhafte Waffeln am Stiel

Vorbereitung	30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	20 Minuten
Gesamtzeit	50 Minuten

Der Vorteil von Waffeln am Stiel

Waffeln am Stiel haben (neben dem herzhaften Genuss) einen Vorteil gegenüber herkömmlichen Waffeln: Einen Stiel. Das macht sie perfekt zum Backen mit Kindern oder als Meal Prep für die Snackification des Alltags.

Rezept: Herzhafte Waffeln am Stiel

18 PORTIONEN simpel

- 180 g Karotten
- 70 g Petersilienwurzel
- 120 g Deli Reform Das Original
- 2 TL Eiersatzpulver vegan (alternativ, 2 Eier)
- 180 g Dinkelmehl
- 1 1/4 TL Backpulver
- 180 ml vegane Milchalternative
- 1 1/2 TL Gemischte Kräuter (TK)
- 1/2 TL Haferflocken
- Salz
- Pfeffer
- Backtrennspray
- 18 Holzstäbchen

1 KAROTTEN, PETERSILIE REIBEN

Zur Vorbereitung die Karotten und die Petersilienwurzel schälen, waschen und grob reiben.

2 MARGARINE UND EIERERSATZPULVER AUFSCHLAGEN

Für den Waffelteig die weiche Margarine aufschlagen. Das Eierersatzpulver zügig mit der Margarine vermengen.

3 TEIG ZUBEREITEN

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der veganen Milchalternative per Hand unter den Teig geben und verrühren.

4 KRÄUTER & HEFEFLOCKEN, GEMÜSE ZUM TEIG GEBEN

Die Kräuter zusammen mit den Hefeflocken und dem Gemüse zum Teig geben, untermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

5 WAFFELN AUSBACKEN

Das Waffeleisen nun zum Backen mit Backtrennspray besprühen und nacheinander 3 große Waffeln ausbacken.

6 WAFFEL SERVIEREN

Anschließend jede Waffel in 6 herzförmige Stücke teilen, vorsichtig ein Holzstäbchen in jedes Waffelstück stecken und noch heiß genießen. Guten Appetit!

7 TIPP

Dazu passt ein veganer Kräuter-Dip oder veganer Quark.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte