



Spicy Frühstückswaffeln

Autorin: Verena Jahn

Waffeln sind einfach wunderbar, lecker und herrlich. Aber nicht immer hat man Lust auf etwas Süßes. Aber warum entweder Waffeln oder ein lecker herzhaft und würziges Frühstück? Dieses Rezept für Spicy Frühstückswaffeln ist sehr einfach nachzumachen und führt euch zu krusprigen Waffeln für euren perfekten Morgen.



Schwierigkeitsgrad

einfach



Zubereitungszeit

25 Minuten



Portionen

8 kleine Waffeln

Zutaten & Zubehör:

Für den Waffelteig

- 75 g Margarine (plus Margarine zum Einfetten des Waffeleisens)
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Salz

- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver

- 1/2 bis 1 TL Chiliflocken
- 100 - 125 ml Pflanzendrink

Für den Belag (optional)

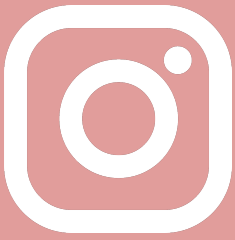
- Veganen Frischkäse
- Geschnittene Avocadostreifen
- Frischer Babyspinat
- Veganen Lachs (z. B. Möhrenlachs)
- Rote Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer

Benötigtes Zubehör

- Belgisches Waffeleisen
- Handrührgerät
- Backpinsel

Anleitung:

1. Zuerst das Waffeleisen vorheizen und einen Backpinsel mit etwas Margarine bereitstellen.
2. In einer mittleren Schüssel zunächst die Margarine mit dem Ahornsirup und dem Salz schaumig rühren.
3. Die restlichen Teigzutaten hinzugeben und alles zu einem cremigen aber formbaren Teig rühren.
4. Für eine kleine Waffel jeweils einen gehäuften Esslöffel Teil in das eingefettete Waffeleisen geben und die Waffeln für 2 bis 3 Minuten backen.
5. Nach Vorlieben mit leckeren Zutaten belegen und fertig sind eure Spicy Frühstückswaffeln.



Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti

