



# Waffeln mit gebackenem Rhabarber & Kokossahne

⌚ Preparation time: 40 minutes  
Cooking time: 0 minutes  
**Total time: 40 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Waffeln (ca. 8 Waffeln)

- 250 g Dinkelmehl type 630
- 50 g Kokosraspeln + Kokosraspeln zum Garnieren
- 35 g Rohrzucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Haushaltsnatron (oder 1 TL Weinstein-Backpulver)
- 1 EL Limetten- oder Zitronensaft
- 200 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink, Reisdink oder Haferdrink)
- 1 EL Kokosöl/-fett zum einölen der Form (oder Margarine)

### Für den gebackenen Rhabarber

- 2-3 Stangen Rhabarber (ca. 350 g)
- 30 g kandierter Ingwer (oder 15 g frischer Ingwer aufgerieben)
- 2 EL Limettensaft oder Zitronensaft
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL gemahlene Vanille
- Optional: 2-3 TL Agavendicksaft oder Ahornsirup zum Beträufeln des Gerichts

### Für die Kokossahne

- 1 Dose kalte Kokosmilch (nur den feste "Rahm" verwenden - ca. 150 g)
- 25 g Puderzucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 35 ml Pflanzendrink

## Zubereitung (ca. 40 Minuten)

1. Vorbereitung: Für die Kokossahne eine Dose Kokosmilch über Nacht, mindestens aber 4 Stunden, im Kühlschrank kalt stellen. Denn für dieses Rezept benutzen wir nur den "Kokosrahm", welcher sich beim Abkühlen der Kokosmilch oben in der Dose absetzt. Die Flüssigkeit darunter könnt Ihr dann für eure Smoothies oder Mixgetränke benutzen.
2. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
3. Für das fruchtig-frische Topping 350 g Rhabarber waschen und in feine Streifen schneiden.
4. 30 g kandierten Ingwer klein hacken (Ihr könnt den kandierten Ingwer durch frischen Ingwer ersetzen, indem Ihr 15 g Ingwer schält, ganz fein aufreibt und hinzu gebt). Kandierten Ingwer und Rhabarberstücke in einer Auflaufform vermischen. 2 EL Zitronensaft, 3 EL Ahornsirup und 1 TL gemahlene Vanille miteinander verrühren und anschließend mit dem Rhabarber vermischen.
5. Rhabarber bei 200 Grad Umluft für 10-12 Minuten im Ofen weich garen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen. Zwischendurch einmal mit dem Löffel umrühren.
6. Für die Waffeln, 250 g Dinkelmehl, 50 g Kokosraspeln, 35 g Rohrzucker, 1 TL gemahlene Vanille und eine Prise Meersalz vermischen. 1 TL Haushaltsnatron dazu geben und 1 EL Limetten- oder Zitronensaft direkt auf das Natron träufeln, bis es beginnt zu schäumen. Mit einem Rührgerät und unter Zugabe von 200 ml Pflanzendrink einen glatten Teig herstellen und 5 Minuten quellen lassen.
7. Ein Waffeleisen erhitzen und mit Kokosfett stark einölen, damit die Waffeln beim Backen nicht in der Form kleben bleiben. Ich benutze dafür einen Silikonpinsel. Dann jeweils einen großen Löffel Teig in das Waffeleisen geben und die Waffeln nacheinander rausbacken.
8. Die Herstellung der Kokossahne geht im Anschluss dann ganz schnell. Öffnet einfach die gekühlte Dose Kokosmilch und hebt mit einem Löffel den festen Kokosrahm aus der Dose. Die Flüssigkeit darunter wird nicht für dieses Rezept verwendet. Es sollten ca. 150 g Kokosrahm sein.

9. Den Kokosrahm in einer Rührschüssel mit 25 g Puderzucker und etwas gemahlener Vanille vermischen. Unter Zugabe des Pflanzendrinks die Kokossahne mit einem Handrührgerät aufschlagen. Auf niedrigster Stufe des Rührgeräts beginnen und dann immer weiter hochschalten. Zum Schluss die Sahne auf höchster Stufe des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Kokossahne wird unglaublich fluffig und schmeckt fantastisch!!
10. Die Waffeln mit dem warmen Rhabarber und frischer, fluffiger Kokossahne servieren. Ich streue zum Schluss noch einige Kokosraspeln über dieses leckere Gericht und träufle Agavendicksaft oder Ahornsirup über die Waffeln.

Meeeeega-Lecker, sag' ich Euch. Genießt es!