



Das perfekte vegane Waffelrezept (glutenfrei)

⌚ Preparation time: 35 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 35 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten (8-10 Waffeln)

- 250 g [Buchweizenmehl](#)*
- 80 g [Kokosblütenzucker](#)*
- 1 EL [Tapioka](#)* oder Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 2 TL [Zimt](#)* (oder 1 TL Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker)
- Optional: 1 Prise [Kardamom](#)*, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- 1 TL [Natron](#)*
- 2 TL Apfelessig (oder Zitronensaft)
- 1 EL Sojajoghurt, z.B. Sojade natur
- 125 g vegane Butter (z.B. Veganblock oder Bio-Alsan) + ein wenig mehr zum Fetten des Waffeleisens (oder etwas Kokosöl)
- 310-320 ml Pflanzendrink (z.B. Soja- oder Haferdrink)

Toppings

- Ahornsirup zum Beträufeln
- Saisonales Obst nach Belieben
- Kürbiskerne

Zubereitung (ca. 35 Minuten)

1. Buchweizenmehl, Kokosblütenzucker, Tapiokastärke, Salz, Zimt und optional ein wenig Kardamom in einer Schüssel vermischen. Dann Backpulver und Natron dazu geben und den Apfelessig direkt darauf träufeln, bis es beginnt zu schäumen. Das zeigt dir, dass das Natron aktiviert wurde.
2. Sojajoghurt und vegane Butter in kleine Stückchen geschnitten dazu geben und alle Zutaten unter Zugabe von Pflanzendrink mit einem Handrührgerät kräftig und zügig zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Teig rund 5 Minuten quellen lassen und einmal mit einem Löffel vorsichtig durchrühren.
3. Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Kokosöl auf allen Flächen einpinseln.
4. Dann den Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und nach und nach 8-10 Waffeln backen. Fertig gebackene Waffeln im Ofen bei rund 50 Grad Ober-/Unterhitze warm halten.
5. Die warmen weichen Waffeln habe ich mit ein wenig Ahornsirup beträufelt, mit Kürbiskernen garniert und ich serviere sie mit Heidelbeeren und Himbeeren. Sie schmecken aber mit jedem Obst deiner Wahl - ganz nach Saison - wunderbar. Oder probiere dazu Apfelmus, Rhabarberkompott, Marmelade und/oder Nussmus. Viele lieben es auch, die warmen, weichen Waffeln mit Puderzucker zu bestreuen und für Schoko-Liebhaber empfehle ich Schokosoße oder veganen Schokoaufstrich.

Das war einfach, oder? Wie sind dir deine Waffeln gelungen? Da ich ein sehr großer Waffelfan bin, findest du hier auf meinem Blog noch viele weitere Waffelrezepte - von süß bis herzhaft. Ich verlinke dir drei davon ganz unten im Beitrag. Auf Instagram habe ich zu diesem Rezept auch ein [kurzes Rezeptvideo als "Reel"](#) veröffentlicht. Dort siehst du die gesamte Zubereitung nochmals Schritt für Schritt. Ich freue mich, wenn du mir beim Video einen Kommentar oder ein Like hinterlässt. Viel Spaß und Genuss! Ich hoffe, du bist beim nächsten Rezept wieder mit dabei. Registriere dich dafür bei meinem Newsletter. So verpasst du nie mehr ein Rezept (Anmeldung in der Seitenleiste). Liebe Grüße Lea