

Zitronen-Ingwer Chia-Waffeln

20–25 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Waffeln

190 g	Haferflocken, gemahlen
30 g	Mandeln, gemahlen
3	Eier
50 g	Kokosöl
200 ml	Mandelmilch
50 g	Griechisches Joghurt
16 g	Backpulver
20 g	Chiasamen
4 EL	Ahornsirup
2 Stk.	Bio-Zitronen
1 TL	Ingwer gemahlen

Für die karamellisierten Zitronenscheiben

3 Stk.	Bio-Zitronen
2 EL	Kokosöl
3 EL	Kokosblütenzucker

Zubereitung

1 Für die Waffeln werden im ersten Schritt die gemahlenen Mandeln mit dem Backpulver und dem gemahlenen Kotányi Ingwer gemischt.

2 Eier trennen und das Eigelb mit dem Kokosöl cremig aufschlagen.

TIPP: Eiklar können in einem verschließbaren Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden und zum Beispiel für Kokosbusserl weiterverwendet werden.

3 Im nächsten Schritt die Mandelmilch, den Ahornsirup und das griechische Joghurt zum Eigelb hinzugeben und alles miteinander verrühren.

4 Anschließend die Eigelbmischung mit den trockenen Zutaten vermischen.

5 Die Zitronen heiß waschen und die Schale abreiben. Die Zitronenzeste und Chiasamen in den Teig einrühren. Den Saft einer Zitrone ebenfalls unterrühren. Daraufhin den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

6 In dieser Zeit können die restlichen Zitronen gewaschen und in Scheiben geschnitten werden. Kokosöl mit Kokosblütenzucker in einer Pfanne erhitzen und die Zitronenscheiben darin Stück für Stück karamellisieren.

7 Nun das Waffeleisen vorheizen und den Teig portionsweise herausbacken.

TIPP: Für mehr Farbe auf dem Teller, gemischte TK-Beeren aufgetaut im Mixer zu einem Beerenspiegel pürieren.

8 Die Waffel mit den karamellisierten Zitronen servieren und genießen.