Hirsewaffeln

Anzahl Personen: 3 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
200 g	Braunhirse	fein mahlen
2 EL	Leinsamen	fein mahlen (Kaffeemühle)
375 ml	Wasser	
1 EL	Olivenöl	
0.75 KL	Salz	

Anleitung

1. Alle Zutaten mischen und mind. 30 Minuten (besser länger) ruhen lassen.
2. Waffeleisen auf kleiner Stufe vorwärmen. Wenn nötig mit etwas Öl einpinseln.
3. Waffeln ausbacken bis sie sich vom Eisen lösen (je ca. 7-10 Minuten).
4. Die fertigen Waffeln sofort servieren oder im Ofen auf dem Gitter bei 50°C warmhalten.

Die Hirsewaffeln schmecken mit salzigen Aufstrichen, Nussmusen oder Butter, dekoriert mit Sprösslingen.

Tipp: Der Leinsamen kann auch zusammen mit der Braunhirse in einer Steinmühle gemahlen werden.
Für süsse Aufstriche: den Waffelteig mit Kokosöl anstelle von Olivenöl zubereiten und ev. 1 KL Agavendicksaft zugeben.