ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Vegane Hefewaffeln mit Nuss-Nougat-Sauce und Bananen

Zutaten

Für 6 Portionen

- 300 ml Alnatura Haferdrink Calcium (Waffeln: 250 ml, Sauce: 50 ml)
- 1 Pck. Alnatura Trockenhefe
- 50 g Alnatura Rohrohrzucker
- 375 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 1 Pck. Alnatura Veganer Ei-Ersatz
- 150 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser (zimmerwarm)
- 125 g Alnatura Margarine (zimmerwarm) + etwas für das Waffeleisen
- 1 TL Alnatura Zitronenschale gerieben
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 125 g Alnatura Haselnuss-Nougat-Creme (vegan)

Zubereitung

10 Min. + 1 Std. 10 Min. Gehzeit + 20 Min. Backzeit

250 ml Haferdrink leicht erwärmen. Hefe, Zucker und 75 g Mehl dazugeben, zu einem Vorteig verrühren und abgedeckt 10 Min. gehen lassen.
In der Zwischenzeit Ei-Ersatz mit dem Mineralwasser gründlich verrühren und quellen lassen.
Margarine, angerührten Ei-Ersatz, restliches Mehl, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Diesen abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Std. gehen lassen.
Ein Waffeleisen für belgische Waffeln bei Bedarf einfetten und vorheizen. Je Waffel 4 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben, den Deckel schließen und ca. 4 Min. backen, bis die Waffeln zu bräunen beginnen. Die Waffeln herausheben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Restlichen Haferdrink und Haselnuss-Nougat-Creme in einem Topf langsam erwärmen und zu einer Sauce verrühren. Bananen schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.
Die Waffeln mit der Nuss-Nougat-Sauce beträufeln, Bananenscheiben darauf anrichten und sofort servieren.

Quelle: Alnatura; Fotograf: Frank Weinert

Herausgeber: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach | 01/20