

## ZUTATEN

150 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz  
etwas THOMY Reines Sonnenblumenöl  
60 g weiche vegane Butter  
4 EL Rohrzucker  
1 Prise Salz  
360 ml pflanzliche Milch  
300 g Mehl Typ 405  
8 g Backpulver  
7 EL Schokopulver  
1 TL Zimt  
8 Orangen  
4 TL "feurige Süße" von Ankerkraut  
8 EL Ahornsirup  
500 g Kokosjoghurt  
Kokosflocken nach Belieben  
4 Stängel frische Minze



Scharf und süß passt nicht? Von wegen. Probier' mal diese Schokowaffeln aus dem Garden Gourmet vEGGie mit feuriger Orange und Kokosjoghurt.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

In einer Schüssel vegane Butter, Zucker, Salz und Garden Gourmet vEGGie cremig rühren. Danach die pflanzliche Milch hinzugeben.

### 2. Teig anrühren

Das Mehl, Backpulver, Schokopulver und Zimt in einer separaten Schüssel vermengen. Nach und nach in die Garden Gourmet vEGGie-Mischung einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

### 3. Zubereitung Sauce

Für die Sauce die Hälfte der Orangen filetieren. Die anderen Orangen auspressen. Das Gewürz in eine Pfanne geben und kurz erhitzen, bis es anfängt zu duften. Nun die Orangenfilets, den Orangensaft und Ahornsirup zum Gewürz geben und 5–7 Minuten köcheln. Gelegentlich umrühren.

### 4. Waffeln backen

Das Waffeleisen vorheizen, fetten und aus dem Teig die Waffeln backen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Zum Servieren die Waffeln mit Kokosjoghurt, Orangensauce, ein paar Kokosflocken und etwas Minze anrichten.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**