



# WAFFLE MAKER

DO9223W

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES

**DOMO**  
*A party at home!*

## BEWAARWAFELS

NL

### INGREDIËNTEN:

- > 500 g zelfrijzende bloem
- > 6 eieren
- > 375 g (gesmolten) boter
- > 300 g suiker
- > 1 pakje vanillesuiker
- > 1 koffietas melk

### BEREIDING:

Meng de eieren met de suiker (ook de vanillesuiker). Voeg vervolgens de bloem en de melk bij dit mengsel. Als laatste meng je de gesmolten boter bij dit deeg tot je een homogene massa bekomt.

**Tip:** stop een sneetje brood in de bewaardoos. Na enkele dagen is het brood hard, maar zijn je wafels nog lekker vers. Vervang de harde snee brood gewoon door een nieuwe snee.

## GAUFRES DE MÉNAGE

FR

### INGRÉDIENTS :

- > 500 g de farine fermentante
- > 6 œufs
- > 375 g de beurre (fondu)
- > 300 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 1 tasse de lait

### PRÉPARATION :

Mélangez les œufs et le sucre (avec le sucre vanillé). Ensuite, versez la farine et le lait dans ce mélange. Enfin, ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

**Astuce :** déposez une tranche de pain dans la boîte de conservation des gaufres. Après quelques jours, le pain sera rassis, mais vos gaufres resteront savoureuses et fraîches. Il suffit de remplacer la tranche de pain rassis par une tranche de pain frais.

## WAFFELN ZUM AUFBEWAHREN

DU

### ZUTATEN:

- > 500 g Fertigmehl
- > 6 Eier
- > 375 g (geschmolzene) Butter
- > 300 g Zucker
- > 1 Tütchen Vanillezucker
- > 1 Kaffeetasse Milch

### ZUBEREITUNG:

Eier mit dem Zucker (auch dem Vanillezucker) mischen. Anschließend das Mehl und die Milch zu dieser Mischung hinzugeben. Zum Schluss die geschmolzene Butter mit diesem Teig verrühren, bis man eine homogene Masse erhält.

**Tipp:** Legen Sie eine Scheibe Brot in die Aufbewahrungsdose. Nach ein paar Tagen ist das Brot hart, aber die Waffeln sind immer noch schön frisch. Ersetzen Sie einfach die harte Brotscheibe durch eine neue.

## STORAGE WAFFLES

EN

### INGREDIENTS:

- > 500 g self-rising flour
- > 6 eggs
- > 375 g (melted) butter
- > 300 g sugar
- > 1 sachet vanilla sugar
- > 1 coffee cup of milk

### METHOD:

Mix the eggs and sugar (including the vanilla sugar). Add the flour and milk to this mixture. Finally, mix the melted butter into the dough until you obtain a homogeneous mass.

**Tip:** put a slice of bread in the storage box. After a few days, the bread will be hard, but your waffles will remain nice and fresh. Just replace the hard bread slice with a new one.

**DOMO**  
*A party at home!*



**DOMO**  
*A party at home!*



## SPELT/AMANDELWAFELS

NL

### INGREDIËNTEN:

- > 120 g speltmeel
- > 120 g amandelmeel
- > 6 eieren
- > 150 ml amandelmelk (ongezoet)
- > ½ tl zout

### BEREIDING:

Voeg alle ingrediënten samen en mix tot een glad beslag.  
**Tip:** Giet wat ahornsiroop over de wafel als topping.

## GAUFRES À L'ÉPEAUTRE/AUX AMANDES

FR

### INGRÉDIENTS :

- > 120 g de farine d'épeautre
- > 120 g de farine d'amandes
- > 6 œufs
- > 150 ml de lait d'amandes (non sucré)
- > ½ c. à c. de sel

### PRÉPARATION :

mixez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.  
**Suggestion :** garnissez les gaufres d'un peu de sirop d'érable.

## DINKEL-MANDELWAFFELN

DU

### ZUTATEN:

- > 120 g Dinkelmehl
- > 120 g Mandelmehl
- > 6 Eier
- > 150 ml Mandelmilch (ungesüßt)
- > ½ Teelöffel Salz

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.  
**Tip:** Gießen Sie etwas Ahornsirup als Garnierung über die Waffel.

## SPELT/ALMOND WAFFLES

EN

### INGREDIENTS:

- > 120 g spelt flour
- > 120 g almond flour
- > 6 eggs
- > 150 ml almond milk (unsweetened)
- > ½ tsp salt

### METHOD:

Combine all ingredients and mix until batter is smooth.  
**Tip:** Pour some maple syrup over the waffle as topping.

**DOMO**  
*A party at home!*



## ZOETE AARDAPPELWAFELS

NL

### INGREDIËNTEN:

- > 250 g zoete aardappel, geschild en in blokjes gesneden
- > 200 ml rijstmelk
- > 100 g volkoren speltmeel
- > 100 g amandelmeel
- > 4 eieren
- > 6 g bakpoeder
- > 75 g boter (gesmolten) of kokosolie

### BEREIDING:

Stoom de zoete aardappel, laat een beetje afkoelen en mix hem fijn. Meng er de rijstmelk onder. Meng het meel (speltmeel, amandelmeel en bakpoeder) en de eieren bij de massa. Roer als laatste de gesmolten boter onder de massa en meng tot een glad geheel. Laat het beslag een uurtje rusten in de koelkast.

**Tip:** Voeg iets extra toe aan het beslag, zoals bv. een scheutje ahornsiroop, een snuifje kaneel, speculaaskruiden of enkele druppels vanille-extract. Dit alles volgens eigen smaak.

## GAUFRES À LA PATATE DOUCE

FR

### INGRÉDIENTS :

- > 250 g de patates douces, pelées et coupées en dés
- > 200 ml de lait de riz
- > 100 g de farine d'épeautre complète
- > 100 g de farine d'amandes
- > 4 œufs
- > 6 g de poudre à lever
- > 75 g de beurre (fondu) ou d'huile de coco

### PRÉPARATION :

Faites cuire les patates douces à la vapeur, laissez-les refroidir un peu et mixez-les finement. Incorporez le lait de riz. Mélangez les farines (farine d'épeautre, farine d'amandes et poudre à lever) et les œufs et incorporez-les également. Enfin, intégrez le beurre fondu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Réservez-la une heure au réfrigérateur.

**Suggestion :** selon votre goût, agrémentez la pâte d'un trait de sirop d'érable, d'une pincée de cannelle, d'épices pour spéculoos ou de quelques gouttes d'extrait de vanille par exemple.

## SÜßKARTOFFEL-WAFFELN

DU

### ZUTATEN:

- > 250 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
- > 200 ml Reismilch
- > 100 g Dinkelvollkornmehl
- > 100 g Mandelmehl
- > 4 Eier
- > 6 g Backpulver
- > 75 g Butter (geschmolzen) oder Kokosnussöl

### ZUBEREITUNG:

Dämpfen Sie die Süßkartoffeln, lassen Sie sie etwas abkühlen und mixen Sie sie zu einer fein pürierten Masse. Die Reismilch untermischen. Das Mehl (Dinkelmehl, Mandelmehl und Backpulver) und die Eier mit der Masse vermischen. Zum Schluss die geschmolzene Butter in die Masse einrühren und glatt rühren. Stellen Sie den Teig eine Stunde lang in den Kühlschrank.

**Tip:** Fügen Sie dem Teig noch etwas mehr hinzu, z.B. einen Schuss Ahornsirup, eine Prise Zimt, Speculoos-Gewürze oder einige Tropfen Vanilleextrakt. Alles nach Ihrem eigenen Geschmack.

## SWEET POTATO WAFFLES

EN

### INGREDIENTS:

- > 250 g sweet potato, peeled and diced
- > 200 ml rice milk
- > 100 g wholemeal spelt flour
- > 100 g almond flour
- > 4 eggs
- > 6 g baking powder
- > 75 g butter (melted) or coconut oil

### METHOD:

Steam the sweet potato, let it cool a little, and mash it until smooth. Mix in the rice milk. Mix the dry ingredients (spelt flour, almond flour, and baking powder) and the eggs into the mixture. Finally, stir the melted butter into the mixture and mix until smooth. Leave the batter in the fridge for an hour.

**Tip:** Add something extra to the batter, such as a dash of maple syrup, a pinch of cinnamon, spices, or a few drops of vanilla extract. As much as you'd like.

## HAVERMOUTWAFELS MET APPEL

### INGREDIËNTEN:

- > 150 g havermout
- > 250 g platte kaas (0% vet)
- > 3 eieren
- > 1 tl bakpoeder
- > 20 g suiker
- > Een halve appel
- > Kokosolie (*om de bakplaten in te vetten*)

### BEREIDING:

Maal de havermout fijn tot poeder.  
Mix vervolgens alle ingrediënten (behalve de appel) onder elkaar tot je een gladde massa bekomt.  
Rasp een halve appel en meng deze onder het deeg.

## GAUFRES À L'AVOINE ET AUX POMMES

### INGRÉDIENTS :

- > 150 g de flocons d'avoine
- > 250 g de fromage blanc (0 % de matière grasse)
- > 3 œufs
- > 1 c. à café de poudre à lever
- > 20 g de sucre
- > Une demi-pomme
- > Huile de noix de coco (*pour graisser les plaques de cuisson*)

### PRÉPARATION :

Broyez les flocons d'avoine pour en faire de la poudre.  
Ensuite, mélangez tous les ingrédients (sauf la pomme) jusqu'à obtention d'une pâte homogène.  
Râpez la demi-pomme et incorporez-la à la pâte.

## HAFERFLOCKENWAFFELN MIT APPEL

### ZUTATEN:

- > 150 g Haferflocken
- > 250 g Quark (0 % Fett)
- > 3 Eier
- > 1 Teelöffel Backpulver
- > 20 g Zucker
- > ein halber Apfel
- > Kokosnussöl (*zum Einfetten der Backplatten*)

### ZUBEREITUNG:

Haferflocken zu feinem Pulver mahlen. Anschließend alle Zutaten (außer dem Apfel) mischen, bis eine glatte Masse entsteht.  
Den halben Apfel reiben und unter den Teig heben.

## OATMEAL WAFFLES WITH APPLE

### INGREDIENTS:

- > 150 g oats
- > 250 g flat cheese (0% fat)
- > 3 eggs
- > 1 tsp baking powder
- > 20 g sugar
- > Half an apple
- > Coconut oil (*to grease the baking plates*)

### METHOD:

Grind the oatmeal into a fine powder. Mix all the ingredients (except the apple) together into a smooth mass.  
Grate half an apple and mix it under the dough.



**DOMO**  
*A party at home!*



**DOMO**  
*A party at home!*



## YOGHURTWAFEL MET BLAUWE BESSEN EN VANILLE

NL

### INGREDIËNTEN:

- > 250 g volkoren speltmeel
- > 2 tl bakpoeder
- > snuifje zout
- > 150 ml melk
- > 3 eieren
- > 150 g yoghurt
- > 50 g boter (gesmolten) of kokosolie
- > 100 g blauwe besen
- > 3 druppels vanille-extract

### BEREIDING:

Meng in een kom het meel, bakpoeder en zout. Klop in een andere kom de eieren luchtig met een garde en meng hier de melk, yoghurt, vanille en boter door. Giet het natte mengsel bij de droge ingrediënten en meng door elkaar met een garde tot een glad beslag. Roer nu de blauwe besen voorzichtig door het beslag.

Vet het wafelijzer in met kokosolie.

**Tip:** Lekker met een extra lepel yoghurt over de wafels en wat met blauwe besen erover

## GAUFRE AU YAOURT, AUX MYRTILLES ET À LA VANILLE

FR

### INGRÉDIENTS :

- > 250 g de farine d'épeautre complète
- > 2 c. à c. de poudre à lever
- > Une pincée de sel
- > 150 ml de lait
- > 3 œufs
- > 150 g de yaourt
- > 50 g de beurre (fondu) ou d'huile de coco
- > 100 g de myrtilles
- > 3 gouttes d'extrait de vanille

### PRÉPARATION :

Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à lever et le sel. Dans un autre bol, fouettez légèrement les œufs. Ajoutez le lait, le yaourt, la vanille et le beurre. Versez le mélange humide sur les ingrédients secs et fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporez prudemment les myrtilles dans la pâte. Graissez le gaufrier avec de l'huile de coco.

**Suggestion :** ajoutez une cuillère de yaourt sur les gaufres et quelques myrtilles par-dessus. Un délice !

## JOGHURTWAFEL MIT HEIDELBEEREN UND VANILLE

DU

### ZUTATEN:

- > 250 g Dinkelvollkornmehl
- > 2 Teelöffel Backpulver
- > Prise Salz
- > 150 ml Milch
- > 3 Eier
- > 150 g Joghurt
- > 50 g Butter (geschmolzen) oder Kokosöl
- > 100 g Heidelbeeren
- > 3 Tropfen Vanilleextrakt

### ZUBEREITUNG:

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel die Eier mit einem Schneebeesen leicht schlagen und Milch, Joghurt, Vanille und Butter untermischen. Die feuchte Mischung in die trockenen Zutaten gießen und mit einem Schneebeesen vermischen, bis der Teig glatt ist. Nun die Heidelbeeren vorsichtig durch den Teig rühren. Fetten Sie das Waffeleisen mit Kokosöl ein.

**Tip:** Köstlich mit einem Extralöffel Joghurt über den Waffeln und einigen Blaubeeren oben drauf.

## YOGHURT WAFFLE WITH BLUEBERRIES AND VANILLA

EN

### INGREDIENTS:

- > 250 g wholemeal spelt flour
- > 2 tsp baking powder
- > pinch of salt
- > 150 ml milk
- > 3 eggs
- > 150 g yoghurt
- > 50 g butter (melted) or coconut oil
- > 100 g blueberries
- > 3 drops of vanilla extract

### METHOD:

Mix the flour, baking powder, and salt in a bowl. Beat the eggs lightly with a whisk in another bowl and mix in the milk, yoghurt, vanilla, and butter. Pour the wet mixture into the dry ingredients and mix with a whisk until the batter is smooth. Now, gently stir the blueberries through the batter. Grease the waffle iron with coconut oil.

**Tip:** Delicious with an extra spoon of yoghurt over the waffles and some blueberries on top.

## RED VELVET WAFELS

### INGREDIËNTEN:

- > 250 g bloem
- > 50 g suiker
- > 1,5 el bakpoeder
- > 1 el cacao poeder
- > ½ tl zout
- > 400 ml karnemelk
- > 80 g boter (gesmolten)
- > 2 eieren
- > 2 tl vanille-extract
- > ½ tl appelcider azijn
- > 2 el rode kleurstof
- > Kokosolie (gesmolten)

### INGREDIËNTEN

#### GLAZUUR:

- > 125 g roomkaas
- > 4 el boter
- > 125 g poedersuiker
- > 1 tl vanille-extract
- > 125 ml volle melk

### BEREIDING:

Klop de roomkaas en de boter met de handmixer op in een kom tot een gladde massa. Roer er voorzichtig de poedersuiker onder en voeg dan het vanille-extract en de melk toe. Klop dit op tot het glazuur glad is en zet het opzij. Meng de bloem, de suiker, het bakpoeder, de cacao en het zout in een grote kom.

Klop in een aparte kom de karnemelk, de boter, de eieren, het vanille-extract en de azijn tot een glad geheel. Roer de rode kleurstof onder het beslag. Voeg de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en meng alles tot een glad beslag. Verwarm het wafelijzer voor en smeer het in met kokosolie. Giet ongeveer 1 grote pollepel beslag over het wafelijzer. Sluit het wafelijzer en bak totdat de wafel een dieprode kleur heeft en krokant is aan de buitenkant (ong. 3 min.). Serveer de wafels met glazuur. Strooi er eventueel nog wat gehakte pecannoten over als finishing touch.

## GAUFRES RED VELVET

### INGRÉDIENTS :

- > 250 g de farine
- > 50 g de sucre
- > 1,5 c. à s. de poudre à lever
- > 1 c. à s. de cacao en poudre
- > ½ c. à c. de sel
- > 400 ml de babeurre
- > 80 g de beurre (fondu)
- > 2 œufs
- > 2 c. à c. d'extrait de vanille
- > ½ c. à c. de vinaigre de cidre de pomme
- > 2 c. à s. de colorant rouge
- > Huile de coco (fondue)

### INGRÉDIENTS POUR

#### LE GLAÇAGE

- > 125 g de fromage à la crème
- > 4 c. à s. de beurre
- > 125 g de sucre glace
- > 1 c. à c. d'extrait de vanille
- > 125 ml de lait entier

### PRÉPARATION :

Dans un bol, fouettez à la main le fromage à la crème et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez délicatement le sucre glace, puis l'extrait de vanille et le lait. Fouettez jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Réservez. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever, le cacao et le sel. Dans un autre bol, fouettez le babeurre, le beurre, les œufs, l'extrait de vanille et le vinaigre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez le colorant rouge dans la pâte. Versez le mélange humide sur les ingrédients secs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faites chauffer le gaufrier et graissez-le avec de l'huile de coco. Versez 1 grande louche de pâte sur le gaufrier. Fermez-le et faites cuire jusqu'à ce que la gaufre ait une couleur rouge foncé et soit croustillante à l'extérieur (environ 3 min). Garnissez les gaufres de glaçage et éventuellement de noix de pécan hachées.

**DOMO**  
*A party at home!*



## RED VELVET WAFFELN

### ZUTATEN:

- > 250 g Mehl
- > 50 g Zucker
- > 1,5 Esslöffel Backpulver
- > 1 Esslöffel Kakaopulver
- > ½ Teelöffel Salz
- > 400 ml Buttermilch
- > 80 g Butter (geschmolzen)
- > 2 Eier
- > 2 Teelöffel Vanille-Extrakt
- > ½ Teelöffel Apfelessig
- > 2 Esslöffel roter Farbstoff
- > Kokosnussöl (geschmolzen)

### ZUTATEN GLASUR:

- > 125 g Doppelrahmkäse
- > 4 Esslöffel Butter
- > 125 g Puderzucker
- > 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- > 125 ml Vollmilch

### ZUBEREITUNG:

Frischkäse und Butter mit dem Handrührgerät in einer Schüssel glatt rühren. Den Puderzucker vorsichtig einrühren und dann das Vanilleextrakt und die Milch hinzufügen. So lange schlagen, bis die Glasur glatt ist und dann beiseitestellen. Mehl, Zucker, Backpulver, Kakao und Salz in einer großen Schüssel mischen. In einer separaten Schüssel Buttermilch, Butter, Eier, Vanilleextrakt und Essig glatt rühren. Rühren Sie den roten Farbstoff in den Teig ein. Fügen Sie die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzu und vermischen Sie alles zu einem glatten Teig. Das Waffeleisen vorwärmen und mit Kokosnussöl einfetten. Gießen Sie etwa 1 große Schöpfkelle Teig über das Waffeleisen. Das Waffeleisen schließen und backen, bis die Waffel eine tiefrote Farbe hat und außen knusprig ist (ca. 3 Min.) Servieren Sie die Waffeln mit der Glasur. Streuen Sie zum Abschluss einige gehackte Pekannüsse darüber.

## RED VELVET WAFFLES

### INGREDIENTS:

- > 250 g flour
- > 50 g sugar
- > 1.5 tbsp baking powder
- > 1 tbsp cocoa powder
- > ½ tsp salt
- > 400 ml buttermilk
- > 80 g butter (melted)
- > 2 eggs
- > 2 tsp vanilla extract
- > ½ tsp of apple cider vinegar
- > 2 tbsp red dye
- > Coconut oil (melted)

### INGREDIENTS ICING

- > 125 g cream cheese
- > 4 tbsp butter
- > 125 g icing sugar
- > 1 tsp vanilla extract
- > 125 ml whole milk

### PREPARATION :

Beat the cream cheese and butter with the hand mixer in a bowl until smooth. Gently stir in the icing sugar and then add the vanilla extract and the milk. Whip this until the icing is smooth and set it aside. Mix the flour, sugar, baking powder, cocoa and salt in a large bowl. In a separate bowl, beat the buttermilk, butter, eggs, vanilla extract and vinegar until smooth. Stir the red dye into the batter. Add the wet ingredients to the dry ingredients and mix everything into a smooth batter. Preheat the waffle iron and grease it with coconut oil. Pour 1 large ladle of batter onto the waffle iron. Close the waffle iron and bake until the waffle has a deep red colour and is crispy on the outside (approx. 3 minutes). Serve the waffles with the icing. Sprinkle some chopped pecans on top as a finishing touch.

**DOMO**  
*A party at home!*



# DOMO





## CARROT CAKE WAFELS

### INGREDIËNTEN:

- > 300 g zelfrijzende bloem
- > 1,5 el bakpoeder
- > 200 g geraspte wortels
- > 2 tl kaneel
- > 2 tl gemberpoeder
- > 2 tl vanille-extract
- > 300 ml amandelmelk
- > 8 el ahornsiroop
- > snuifje zout
- > 4 el zonnebloemolie
- > 2 handjes pecannoten (fijngehakt)

### INGREDIËNTEN CRÈME:

- > 1 doosje kokoscrème
- > 3 el ahornsiroop
- > 1 tl kaneel

### BEREIDING:

Mix de kokoscrème met de ahornsiroop en kaneel tot een glas mengsel. Zet weg tot gebruik. Meng de bloem, het bakpoeder, kaneel, gemberpoeder, snuifje zout en gehakte pecannoten onder elkaar in een grote kom. Klopt in een aparte kom de amandelmelk, het vanille-extract en de olie tot een glad geheel. Schep er voorzichtig de geraspte wortels onder. Voeg de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en meng alles tot een glad geheel. Verwarm het wafelijzer voor en smeer het in met kokosolie. Giet ongeveer 2 grote pollepels beslag over het wafelijzer. Sluit het wafelijzer en bak totdat de wafel mooi goudbruin is (ong. 3 min.) Hak nog wat extra pecannoten voor de topping en maak stapeltjes van 2 wafels. Werk elke wafel af met een scheut kokoscrème, nootjes en wat extra ahornsiroop.

## GAUFRES CARROT CAKE

### INGRÉDIENTS :

- > 300 g de farine fermentante
- > 1,5 c. à s. de poudre à lever
- > 200 g de carottes râpées
- > 2 c. à c. de cannelle
- > 2 c. à c. de gingembre en poudre
- > 2 c. à c. d'extrait de vanille
- > 300 ml de lait d'amande
- > 8 c. à s. de sirop d'érable
- > Une pincée de sel
- > 4 c. à s. d'huile de tournesol
- > 2 poignées de noix de pécan (hachées)

### INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME

- > 1 berlingot de crème de coco
- > 3 c. à s. de sirop d'érable
- > 1 c. à c. de cannelle

### PRÉPARATION :

Mixez la crème de coco, le sirop d'érable et la cannelle jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réservez. Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre à lever, la cannelle, le gingembre en poudre, la pincée de sel et les noix de pécan hachées. Dans un autre bol, fouettez le lait d'amande, l'extrait de vanille et l'huile jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez délicatement les carottes râpées. Versez le mélange humide sur les ingrédients secs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faites chauffer le gaufrier et graissez-le avec de l'huile de coco. Versez 2 grandes louches de pâte sur le gaufrier. Fermez-le et faites cuire jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée (environ 3 min). Hachez quelques noix de pécan supplémentaires pour la décoration et faites des piles de 2 gaufres. Garnissez chaque gaufre d'un trait de crème de coco, de noix et d'un peu de sirop d'érable.

# DOMO



## CARROT CAKE WAFFELN

### ZUTATEN:

- > 300 g Fertigmehl
- > 1,5 Esslöffel Backpulver
- > 200 g geriebene Karotten
- > 2 Teelöffel Zimt
- > 2 Teelöffel Ingwerpulver
- > 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- > 300 ml Mandelmilch
- > 8 Esslöffel Ahornsirup
- > Prise Salz
- > 4 Esslöffel Sonnenblumenöl
- > 2 handvoll Pekannüsse  
(gehackt)

### ZUTATEN CREME:

- > 1 Dose Kokosnusscreme
- > 3 Esslöffel Ahornsirup
- > 1 Teelöffel Zimt

### ZUBEREITUNG:

Mischen Sie die Kokosnusscreme mit dem Ahornsirup und Zimtz zu einer glatten Masse. Bis zur Verwendung aufbewahren. Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwerpulver, eine Prise Salz und gehackte Pekannüsse in einer großen Schüssel mischen. Mandelmilch, Vanilleextrakt und Öl in einer separaten Schüssel zu einer geschmeidigen Konsistenz schlagen. Vorsichtig die geriebenen Karotten unterheben. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzufügen und glatt rühren. Das Waffeleisen vorwärmen und mit Kokosnussöl einfetten. Gießen Sie etwa 2 große Kellen Teig über das Waffeleisen. Das Waffeleisen schließen und backen, bis die Waffel schön goldbraun ist (ca. 3 Min.) Hacken Sie einige zusätzliche Pekannüsse für das Topping und stapeln Sie 2 Waffeln. Runden Sie jede Waffel mit einem Schuss Kokosnusscreme, Nüssen und etwas extra Ahornsirup ab.

## CARROT CAKE WAFFLES

### INGREDIENTS:

- > 300 g self-raising flour
- > 1.5 tbsp baking powder
- > 200 g grated carrots
- > 2 tsp cinnamon
- > 2 tsp ginger powder
- > 2 tsp vanilla extract
- > 300 ml almond milk
- > 8 tbsp maple syrup
- > pinch of salt
- > 4 tbsp sunflower oil
- > 2 handfuls of pecans  
(finely chopped)

### COCONUT CREAM INGREDIENTS

- > 1 carton of coconut cream
- > 3 tbsp maple syrup
- > 1 tsp cinnamon

### PREPARATION:

Mix the coconut cream with the maple syrup and cinnamon into a smooth mixture. Put away until use. Mix the flour, baking powder, cinnamon, ginger powder, pinch of salt and chopped pecans in a large bowl. In a separate bowl, beat the almond milk, vanilla extract and oil into a smooth whole. Carefully combine with the grated carrots. Add the wet ingredients to the dry ingredients and mix until smooth. Preheat the waffle iron and grease with coconut oil. Pour about 2 large ladles of batter onto the waffle iron. Close the waffle iron and bake until the waffle is nice and golden brown (approx. 3 minutes). Chop some extra pecans for the topping and make stacks of 2 waffles. Finish each waffle with a dash of coconut cream, nuts and some extra maple syrup.



# DOMO

*A party at home!*

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - [www.domo-elektro.be](http://www.domo-elektro.be)