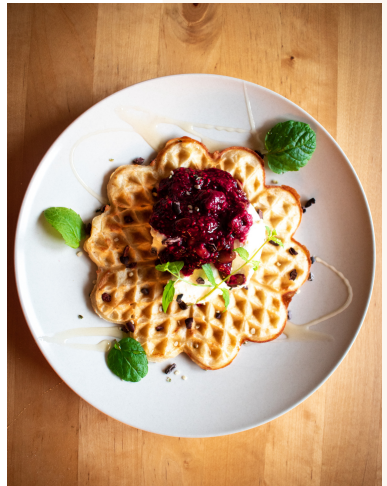


ayurvedische Kardamom-Waffeln

Zutaten

- 2-3 EL Ghee / Kokosöl
- 175g Dinkelmehl
- 200ml Reisdrink
- 2 TL Backpulver
- 2-3 EL Vanillezucker
- 1/2 TL Kardamompulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Kardamompulver



Zubereitung

1. die trockene Zutaten vermengen (Mehl, Backpulver, Gewürze)
2. Reisdrink nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren, bis ein
3. das Waffeleisen mit Ghee oder Kokosöl bestreichen und einen Schöpfer Teig darauf verteilen
4. die fertigen Waffeln optional mit warmen Kirsch- oder Birnenkompott und weiteren Toppings genießen

Lass es Dir
schmecken! ❤️