

# Glutenfreie & vegane Waffeln



## Zutaten

150 g getrocknete Kichererbsen  
150 g Hirse  
170 g Quinoa  
800 ml Wasser  
1 Messerspitze Himalaya-Salz  
  
3 EL Kokosmilch (aus der Dose,  
mind. 60%)  
4 EL Ahornsirup

## Zubereitung

Die Kichererbsen in einer Schüssel mit reichlich Wasser für 24 Stunden einweichen. Danach die eingeweichten Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit der Hirse, Quinoa, Wasser und Himalaya-Salz auf höchster Stufe eine Minute in einen Mixer geben.

Den Waffelteig in ein geschlossenes Gefäß füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Kokosmilch und Ahornsirup hinzugeben und nochmals im Mixer gut durchmischen. Den Teig portionsweise in ein gut beschichtetes Waffeleisen gießen.

Die Waffeln brauchen etwa 10 Minuten im Waffeleisen - je nach Dicke des Teiges.