

# Hafer-Kokos Waffeln

## Zutaten für 4 Personen:

200 g Haferflocken fein  
200 g Hartweizenmehl  
40 g Sojamehl  
400 ml Kokosmilch  
1 Prise Salz  
5 g Öl  
1 Msp. Vanille  
350 g Wasser

---

## Zubereitung:

Alle Zutaten und nur die Hälfte der Wassermenge in eine große Schüssel geben und mit einem Pürierstab mixen, bis die Haferflocken nicht mehr zu sehen sind. Dabei nach und nach das restliche Wasser hinzugeben.

Im Waffeleisen Stufe 3 für 11 min. backen.

Frisch, warm und knusprig schmecken sie sehr gut.

Beim Auskühlen können die Waffeln gestapelt werden, wenn man sie weich haben möchte. Werden sie nach dem Auskühlen in einer Plastiktüte im Kühlschrank verwahrt, sind sie auch noch saftig am nächsten Tag.