Batida de Coco Waffeln

Waffeln lassen sich ganz einfach variieren. Bei dem Rezept für Batida de Coco-Waffeln verleiht ein Schuss Kokoslikör den Waffeln eine exotische Note. Unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

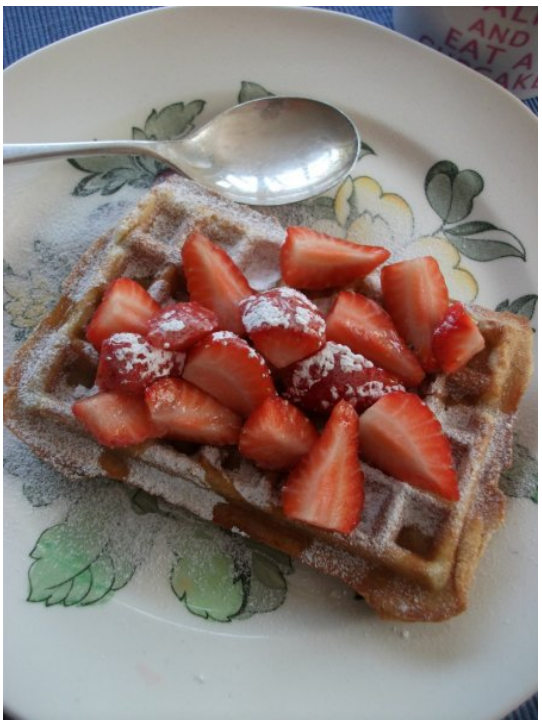


Foto: Heather

Zutaten

120 g	Butter (laktosefrei)
60 g	Vollrohrzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
140 ml	Milch (laktosefrei)
150 g	Mehl (glutenfreies)
60 g	Kokosflocken (oder Kokosmehl)
4 EL	Batida de Coco
1 EL	Butter (für das Waffeleisen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Batida de Coco Waffeln zunächst die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig

schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.

2. Nun abwechselnd Mehl, Kokosmehl (oder Kokosflocken) Milch und Batida de Coco hinzufügen und alles zu einem dicken, cremigen Waffelteig verrühren.

3. Das Waffeleisen erhitzen und mit Butter einpinseln. Den Teig portionsweise zu Waffeln ausbacken. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zu den Batida de Coco Waffeln schmecken frische oder pürierte Erdbeeren mit Schlagobers.