Glutenfreie Zimtwaffeln

Glutenfreie Waffeln sind eine tolle Alternative für Menschen mit Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie. Mit diesem Rezept kannst du den gleichen köstlichen Waffelgenuss erleben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

200 g	Butter
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
150 g	Naturjoghurt
150 g	Buchweizenmehl
100 g	Tapiokastärke
50 g	Mandeln (gemahlen)
1 TL	Zimt
2 TL	Weinsteinbackpulver
	Öl (für das Waffeleisen)

Zubereitung

1. Um köstliche **glutenfreie Zimtwaffeln** zuzubereiten, startest du damit, Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig zu rühren. Gib nach und nach die aufgeschlagenen Eier hinzu und rühre weiter, bis eine helle und cremige Masse entsteht. Durch das Aufschlagen der Eier wird die Mischung luftig und sorgt für eine fluffige Konsistenz der Waffeln.

2. In einer separaten Schüssel mischst du Buchweizenmehl, Tapiokastärke, gemahlene Mandeln, eine Prise Zimt und Backpulver. Durch das Hinzufügen von gemahlenen Mandeln erhält der Teig eine nussige Note und sorgt für eine angenehme Textur in den Waffeln. Mische diese trockenen Zutaten gut miteinander.

3. Löffle jetzt portionsweise den Joghurt zu der Butter-Zucker-Mischung und rühre kurz um. Der Joghurt verleiht den Waffeln eine leichte Säure und sorgt für eine feuchte Konsistenz. Lasse den Teig für 15 Minuten ruhen, damit sich die Aromen entfalten können und der Teig etwas bindet.

4. Heize das Waffeleisen vor. Gib nun mit einem Löffel Teig in das Waffeleisen und backe die Waffeln goldbraun. Das Waffeleisen sorgt für eine knusprige Textur und eine gleichmäßige Bräunung der Waffeln. Der Duft von frisch gebackenen Waffeln wird dich begeistern.

5. Es ist empfehlenswert, die Waffeln noch warm zu servieren, um den vollen Genuss zu erleben. Die warmen Waffeln sind ein wahrer Gaumenschmaus und können nach Belieben mit frischen Beeren oder Obst, einem Klecks Schlagobers, Vanilleeis oder Ahornsirup garniert werden.

Tipp

Genieße die glutenfreien Zimtwaffeln als leckeres Frühstück, Dessert oder Snack. Sie eignen sich auch hervorragend für besondere Anlässe wie Brunches oder Feiern. Mit ihrer knusprigen Textur und dem zarten Geschmack sind diese Waffeln bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt.