

# Süßkartoffel-Waffeln

Die Süßkartoffel-Waffeln sind eine schmackhafte Köstlichkeit zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee. Das schnelle Rezept gelingt im Handumdrehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

250 g	Süßkartoffeln
75 g	<a href="#">Haferflocken</a>
	<a href="#">Salz</a>
225 ml	Mandelmilch
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	Eiweiß
1 Messerspitze	Backpulver
1 EL	Agavendicksaft (oder Honig)
1 TL	Kokosöl

## Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffel-Waffeln** die Kartoffel schälen und in Salzwasser zirka 10 Minuten garen. Danach mit einem Mixstab pürieren.
2. Die Haferflocken in einem Mixer zermahlen.
3. Die Süßkartoffeln, gemahlene Haferflocken, Salz, Mandelmilch, Ei, Eiweiß, Backpulver und Agavendicksaft in eine Rührschüssel geben, und mit dem Mixer zu einem flüssigen Teig verarbeiten.
4. Das Waffeleisen mit Kokosöl einfetten, erhitzen und die Waffeln ausbacken.

## Tipp

Die Süßkartoffel-Waffeln mit Agavendicksaft, Honig oder Staubzucker garnieren.