

Waffeln laktosefrei

Mit diesem einfachen Rezept für laktosefreie Waffeln kannst du den vollen Geschmack von köstlichen Waffeln ohne Kompromisse genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 150 g | Butter (laktosefrei) |
| 120 g | Zucker |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone (Schale unbehandelt) |
| 3 Stk. | Eier |
| 150 g | Mehl |
| 75 g | Mandelmehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 150 ml | Kokosmilch |
| | neutrales Pflanzenöl |

Zubereitung

1. Für die **laktosefreien Waffeln** schlage die Butter zusammen mit Zucker und Zitronenabrieb cremig. Füge dann nach und nach die Eier hinzu und rühre sie gut unter. Siebe das Mehl zusammen mit Mandelmehl und Backpulver in die Masse. Verrühre alles gründlich mit Kokosmilch, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Heize dein Waffeleisen vor und bepinsle es leicht mit Öl, um ein Ankleben zu verhindern. Gieße dann eine angemessene Menge Teig in das Waffeleisen und backe goldbraune Waffeln aus.

Unsere Empfehlung
Tristar Waffeleisen mit



[hier bestellen](#)

Antihafbeschichtung



Tipp

Serviere die frisch gebackenen laktosefreien Waffeln nach Belieben mit deinem Lieblingsbelag wie frischen Früchten, Beeren, Ahornsirup, Schokoladensirup oder Staubzucker.