

Kartoffel-Apfel-Waffeln -Vegan-

Zutaten für 4 Personen:

Für den Waffel-Teig

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 Päckchen Backpulver
50 g weiche Margarine
2 TL Salz
1 Glas (355 g) Odenwald Apfel & Aprikose
(alternativ: Apfel & Birne), benötigt werden 200 g
150 ml Sojamilch
je 50 g fein geriebene Möhre und Zucchini
Margarine oder Öl fürs Waffeleisen



Außerdem nach Belieben

Gemüse-Sticks aus Paprika, Möhren, Zucchini etc.
Odenwald Apfel & Aprikose (alternativ: Apfel & Birne)
1 Kästchen Kresse

Zubehör

Kartoffelpresse
Waffeleisen

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser ca. 25-30 Minuten weich kochen.

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Masse etwas auflockern und auskühlen lassen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und dazugeben. Margarine, 2 TL Salz, 200 g Odenwald Apfel & Aprikose, Sojamilch und Gemüseraspeln hinzufügen und alles zu einem glatten Teig vermengen.

Ein Waffeleisen dünn einfetten und aus dem Teig Waffeln backen. Auf einem Küchenpapier abkühlen lassen oder sofort servieren.

Dazu schmecken Gemüse-Sticks aus Paprika, Möhren, Zucchini etc., Odenwald Apfel & Aprikose oder andere Sorten Odenwald Apfel Plus Produkte sowie frisch gehackte Kresse.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit



Guten Appetit!