

## Linsenwaffeln (ca. 6 Waffeln)      glutenfrei

250 g      Rote Linsen\*

ordentlich abspülen, abtropfen lassen und mit kochendem Wasser überbrühen. Abgedeckt mindestens 1 Std. ziehen lassen und anschließend in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Die Linsen nun mit den übrigen Zutaten

|         |              |
|---------|--------------|
| 3       | Eier         |
| 3 EL    | Kokosraspeln |
| 100 ml  | Milch        |
| 4 EL    | Agavensirup* |
| 2 TL    | Kokosöl*     |
| 1 Prise | Salz*        |

in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten. Je nach Geschmack mit Zimt\*, Vanille\* oder Kakaopulver\* verfeinern und in einem heißen Waffeleisen ausbacken und mit Puderzucker bestreuen.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27 erhältlich.**