



Vegane Waffel-Lollipops

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	300 g
Zucker	70 g
Backpulver	2 TL
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Haferdrink Barista	300 ml
Öl	2 EL
Schokolade, Zartbitter	100 g
Soft Feigen, getrocknet	50 g
Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	50 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	3 EL
Mandeln, gehackt	3 EL
Haselnuss-Krokant	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen, Schöpfkelle, Backpapier, Spieße, Waffeleisen

1. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Salz vermengen. Haferdrink Barista und 2 EL Öl zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Waffeleisen vorheizen und einfetten.
2. Je Waffel ca. 2 EL Teig nebeneinander ins Waffeleisen geben, sodass eine längliche Form entsteht, einen Schaschlikspieß entlang der Form in den Teig drücken und Waffel-Lollipops ca. 3 Min. goldbraun ausbacken. Fertige Waffel-Lollipops auf einem Rost abkühlen lassen. Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.
3. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasser vollständig schmelzen und leicht abkühlen lassen. Getrocknete Feigen und getrocknete Aprikosen grob hacken. Schokoladenstreusel, gehackte Mandeln, Haselnuss-Krokant, getrocknete Feige und getrocknete Aprikose auf kleine Teller verteilen.
4. Waffel-Lollipops zuerst in der geschmolzenen Schokolade wenden und anschließend mit einem Topping nach Wahl verzieren. Fertige Waffel-Lollipops auf ein Backpapier legen, bis die Schokolade fest ist, und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	737 kcal
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	23 g