

Waffeln mit gebackenem Rhabarber & Kokossahne

Ich hoffe, Ihr genießt die Rhabarber-Saison in vollen Zügen. Als Kind wußte ich den säuerlich-süßen Geschmack des Rhabarbers nicht wirklich zu schätzen. Dabei hatten wir im Garten gleich mehrere Stauden. Ach, das hätte ich heute gern! Aber ich lebe mitten in Berlin - da muss ich auf Marktware zurück greifen und dort wie im Handel werden die Rhabarberstangen leider ohne das wunderbare Blattwerk verkauft. Dabei sieht das so hübsch aus. Als Kind habe ich den Rhabarber in unserem Garten stets missmutig begutachtet und war kein Fan von Rhabarberkuchen und -kompott. Komisch eigentlich. Ging es Euch auch so? Heute kann ich hingegen gar nicht genug davon bekommen. Im heutigen Rezept wird aber nicht nur frischer Rhabarber verarbeitet. Ich zeige Euch auch, wie Ihr einen ganz simplen, aber super leckeren Teig für Kokoswaffeln herstellt und...tadddaaa... dazu gibt es mega-leckere "Kokossahne"! Habt Ihr Kokossahne schon mal selbst hergestellt bzw. gekostet? Wenn Ihr sie einmal gemacht habt, werdet Ihr nie wieder andere (vegane) Sahne zu Euren Desserts zubereiten. Denn sie ist einfach unschlagbar gut und so einfach zuzubereiten. Kokossahne ist unglaublich köstlich und in nur wenigen Minuten zubereitet. Ein ganz besonderer Genuss, nicht nur zu diesem Rezept! Ihr könnt die Waffeln aus diesem Rezept natürlich auch mit Kompott, Eis, Soßen und Obst Eurer Wahl servieren. es ist ein ganz einfaches, klassisches Grundrezept für vegane Waffeln, das garantiert immer gelingt. Und ich bin schon ganz gespannt zu Eurem Feedback auf die Kokossahne! Lasst es Euch gutgehen, xoxoxox Lea

Zutaten für 4 Portionen

Für die Waffeln (ca. 8 Waffeln)

- 250 Gramm Dinkelmehl Typ 630
- 50 Gramm Kokosraspeln + Kokosraspeln zum Garnieren
- 35 Gramm Rohrzucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Haushaltsnatron (oder 1 TL Weinstein-Backpulver)
- 1 EL Limetten- oder Zitronensaft
- 200 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink, Reisdink oder Haferdrink)
- 1 EL Kokosöl/-fett zum einölen der Form (oder Margarine)

Für den gebackenen Rhabarber

- 2-3 Stangen Rhabarber (ca. 350 Gramm)
- 30 Gramm kandierter Ingwer (oder 15 Gramm frischer Ingwer aufgerieben)
- 2 EL Limettensaft oder Zitronensaft
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL gemahlene Vanille
- Optional: 2-3 TL Agavendicksaft oder Ahornsirup zum Beträufeln des Gerichts

Für die Kokossahne

- 1 Dose kalte Kokosmilch (nur den feste "Rahm" verwenden - ca. 150 Gramm)
- 25 Gramm Puderzucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 35 ml Pflanzendrink

Zubereitung

Vorbereitung: Für die Kokossahne eine Dose Kokosmilch über Nacht, mindestens aber 4 Stunden, im Kühlschrank kalt stellen. Denn für dieses Rezept benutzen wir nur den "Kokosrahm", welcher sich beim Abkühlen der Kokosmilch oben in der Dose absetzt. Die Flüssigkeit darunter könnt Ihr dann für eure Smooties oder Mixgetränke benutzen.

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das fruchtig-frische Topping 350 Gramm Rhabarber waschen und in feine Streifen schneiden. 30 Gramm kandierten Ingwer klein hacken (Ihr könnt den kandierten Ingwer durch frischen Ingwer ersetzen, indem Ihr 15 Gramm Ingwer schält, ganz fein aufreibt und hinzu gebt). Kandierten Ingwer und Rhabarberstücke in einer Auflaufform vermischen. 2 EL Zitronensaft, 3 EL Ahornsirup und 1 TL gemahlene Vanille miteinander verrühren und anschließend mit dem Rhabarber vermischen. Rhabarber bei 200 Grad Umluft für 10-12 Minuten im Ofen weich garen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen. Zwischendurch einmal mit dem Löffel umrühren. Für die Waffeln, 250 Gramm Dinkelmehl, 50 Gramm Kokosraspeln, 35 Gramm Rohrzucker, 1 TL gemahlene Vanille und eine Prise Meersalz vermischen. 1 TL Haushaltsnatron dazu geben und 1 EL Limetten- oder Zitronensaft direkt auf das Natron träufeln, bis es beginnt zu schäumen. Mit einem Rührgerät und unter Zugabe von 200 ml Pflanzendrink einen glatten Teig herstellen und 5 Minuten quellen lassen. Ein Waffeleisen erhitzen und mit Kokosfett stark einölen, damit die Waffeln beim Backen nicht in der Form kleben bleiben. Ich benutze dafür einen Silikonpinsel. Dann jeweils einen großen Löffel Teig in das Waffeleisen geben und die Waffeln nacheinander rausbacken. Die Herstellung der Kokossahne geht im Anschluss dann ganz schnell. Öffnet einfach die gekühlte Dose Kokosmilch und hebt mit einem Löffel den festen Kokosrahm aus der Dose. Die Flüssigkeit darunter wird nicht für dieses Rezept verwendet. Es sollten ca. 150 Gramm Kokosrahm sein. Den Kokosrahm in einer Rührschüssel mit 25 Gramm Puderzucker und etwas gemahlener Vanille vermischen. Unter Zugabe des Pflanzendrinks die Kokossahne mit einem Handrührgerät aufschlagen. Auf niedrigster Stufe des Rührgeräts beginnen und dann immer weiter hochschalten. Zum Schluss die Sahne auf höchster Stufe des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Kokossahne wird unglaublich fluffig und schmeckt fantastisch!! Sahnesteif wird für dieses Rezept nicht benötigt, Ihr könnt aber bei Bedarf eine Prise hinzu geben. Die Waffeln mit dem warmen Rhabarber und frischer, fluffiger Kokossahne servieren. Ich streue zum Schluss noch einige Kokosraspeln über dieses leckere Gericht und träufle Agavendicksaft oder Ahornsirup über die Waffeln. Meeeeega-Lecker, sag' ich Euch. Genießt es!

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Rhabarber-Ingwer-Fruchtstücke](#)
- [Zitrus-Graupensalat mit gebackenem Rhabarber](#)

- [Grünkern-Bohnen-Buletten mit Rhabarberchutney](#)
- [Pancakes mit Birnenkompott](#)