

# Rezept: Herzhafte Waffeln am Stiel

Vorbereitung	30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	20 Minuten
Gesamtzeit	50 Minuten



## Der Vorteil von Waffeln am Stiel

Waffeln am Stiel haben (neben dem herzhaften Genuss) einen Vorteil gegenüber herkömmlichen Waffeln: Einen Stiel. Das macht sie perfekt zum [Backen mit Kindern](#) oder als [Meal Prep](#) für die [Snackification des Alltags](#).

# Rezept: Herzhafte Waffeln am Stiel

18 PORTIONEN  simpel

180 g Karotten  
70 g Petersilienwurzel  
120 g Deli Reform Das Original  
2 TL Eiersatzpulver vegan (alternativ, 2 Eier)  
180 g Dinkelmehl  
1 1/4 TL Backpulver  
180 ml vegane Milchalternative  
1 1/2 TL Gemischte Kräuter (TK)  
1/2 TL Haferflocken  
Salz  
Pfeffer  
Backtrennspray  
18 Holzstäbchen

## 1 KAROTTEN, PETERSILIE REIBEN

Zur Vorbereitung die Karotten und die Petersilienwurzel schälen, waschen und grob reiben.

## 2 MARGARINE UND EIERERSATZPULVER AUFSCHLAGEN

Für den Waffelteig die weiche Margarine aufschlagen. Das Eiersatzpulver zügig mit der Margarine vermengen.

## 3 TEIG ZUBEREITEN

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der veganen Milchalternative per Hand unter den Teig geben und verrühren.

## 4 KRÄUTER & HEFEFLOCKEN, GEMÜSE ZUM TEIG GEBEN

Die Kräuter zusammen mit den Hefeflocken und dem Gemüse zum Teig geben, untermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

## 5 WAFFELN AUSBACKEN

Das Waffeleisen nun zum Backen mit Backtrennspray besprühen und nacheinander 3 große Waffeln ausbacken.

## 6 WAFFEL SERVIEREN

Anschließend jede Waffel in 6 herzförmige Stücke teilen, vorsichtig ein Holzstäbchen in jedes Waffelstück stecken und noch heiß genießen. Guten Appetit!

## 7 TIPP

Dazu passt ein veganer Kräuter-Dip oder veganer Quark.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>