



## KINDER MAXI KING VEGAN STYLE

### ZUTATEN

Für 4 Stück in einer eckigen Backform (ca. 18 x 25 cm)

#### Für die Knusperwaffeln

30 g Reismehl  
4 EL Maisstärke  
30 ml Pflanzenöl  
30 ml Agavendicksaft (oder Ahornsirup)  
3 - 4 EL Pflanzendrink

#### Für die „Milch“creme-Füllung

2 Dosen Kokoscreme à 400 g (gekühlt über Nacht; nur den harten Teil verwenden, ca. 340 g)  
1 TL Vanilleextrakt  
2 EL Ahornsirup

#### Für das Karamell

75 g weißes Mandelmus  
55 g Ahornsirup  
1 EL Pflanzendrink  
1 TL Vanilleextrakt

#### Für den Schokoladenüberzug

160 g iChoc Super Nut  
1 EL Kokosöl

### ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln alle Zutaten in eine kleine Schale geben und mit dem Schneebesen zu einem flüssigen Teig verrühren. Der Teig sollte gießbar, aber nicht zu flüssig sein.
2. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges auf das Blech gießen. Das Backblech in verschiedene Richtungen bewegen, damit der Teig sich ausbreitet und ebenmäßig dünn wird.
3. Sobald der Teig die Größe der Backform erreicht hat, das Blech in den Ofen schieben und für 5 Minuten backen, bis der Teig gerade eben hart ist. Sofort aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer die exakte Größe der Backform hineinschneiden. Außerdem die 4 Rechtecke für die späteren Riegel hineinschneiden. Werden die Waffeln erst geschnitten, wenn sie hart und knusprig geworden sind sonst, brechen sie.
4. Nach dem Schneiden das Blech für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben, bis die Waffeln braun und knusprig sind. Überschüssigen Teig entfernen und die Waffeln auskühlen lassen.

- 5.** Mit der zweiten Hälfte des Teiges ebenso verfahren.
- 6.** Für die Milchcreme alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer verrühren. In den Kühlschrank stellen, bis sie benötigt wird.
- 7.** Die Backform mit Backpapier auskleiden und die erste Schicht Waffeln hineinlegen. Die Hälfte der Milchcreme auf die Waffeln geben und glattstreichen. Dann die Form für ca. 1 Stunde ins Eisfach stellen.
- 8.** In der Zwischenzeit für das Karamell alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren.
- 9.** Das Karamell mit einem Löffel länglich in zwei Reihen auf der Milchcreme-Schicht verteilen und die Form für eine weitere Stunde zurück in das Eisfach stellen.
- 10.** Sobald das Karamell fest ist, die zweite Hälfte der Milch Creme darauf verstreichen und anschließend die zweite Waffelschicht auflegen. Die Waffeln leicht andrücken, um Luftblasen zu vermeiden. Erneut für 2 Stunden ins Eisfach stellen.
- 11.** Nach der Kühlzeit das Ganze entlang der Waffel-Rechtecke in 4 gleiche Teile schneiden.
- 12.** Um kleinere Nussstückchen zu erhalten, die Schokolade zunächst hacken. Anschließend zusammen mit dem Kokosöl im Wasserbad schmelzen lassen.
- 13.** Die 4 Riegel mit der Schokolade überziehen und anschließend auf Backpapier trocknen lassen. Vor dem Servieren noch weitere 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.