

Rezept

# Vegane Waffeln

Ein Rezept von Vegane Waffeln, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>2 EL</b> Rohrzucker
<b>½ TL</b> Backpulver	<b>¼ TL</b> gemahlene Bourbon-Vanille
<b>150 ml</b> Pflanzendrink	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>50 ml</b> Mineralwasser mit Kohlensäure	

### Außerdem

Waffeleisen

Öl zum Backen (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)

Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 5 g F, 5 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanille in einer Schüssel mischen. Pflanzendrink, Öl und Mineralwasser verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles kurz mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.
2. Das Waffeleisen fetten und auf mittlerer Stufe aufheizen. Je 4 EL Teig in der Mitte des Waffeleisens verstreichen. Das Eisen schließen und den Teig in 2-3 Min. goldbraun backen. Die Waffel herausnehmen und den weiteren Teig ebenso verarbeiten. Die Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.