

Rezept

Vegane Waffeln

Ein Rezept von Vegane Waffeln, am 23.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	2 EL Rohrzucker
½ TL Backpulver	¼ TL gemahlene Bourbon-Vanille
150 ml Pflanzendrink	1 EL Rapsöl
50 ml 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.