

Veganes Waffelrezept

Zutaten für 10 Waffeln

500 g	Weizenmehl (Typ 405)
2 TL	Backpulver (alternativ:Weinsteinbackpulver, das hat keinen Backpulvergeschmack)
1 TL	Salz
1 Prise	Zimt
125 g	Pflanzenmargarine
125 g	Zucker (brauner Rohrzucker)
1 Tütchen	Vanillezucker
250 ml	Hafermilch
175 ml	Mineralwasser (evtl. auch mehr, je nach Konsistenz des Teiges) (man kann auch mit Mineralwasser einen Teil des Backpulvers ersetzen)

Zubereitung

Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker, Zimt vermischen. Dann Margarine (evtl. aufgelöst), Hafermilch und Mineralwasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig vermischen.

Waffeleisen heizen und Waffeln ausbacken

Topping

klassisch: Puderzucker und Zimt

mal anders: Marmelade (Himbeeren, Pflaumen, Quittengelee) oder Apfelkompott oder: frische Früchte, z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, usw.

Guten Appetit!

www.foerderverein-foerde-vhs.de

info@foerderverein-foerde-vhs.de