Anzeige

gutekueche.de

Vegane Waffeln

Nicht nur Kinder lieben Waffeln auch Erwachsene schmeckt dieses leckere Rezept – hier eine vegane Variante.

25 Minuten

Waffel R

Zutaten für 20 Portionen

600	g	Zucker oder Rohrzucker
2500	g	Weizen- oder Vollkornmehl
2500	ml	Soja- oder Mandelmilch
15	EL	Öl, für den Teig
5	Prise	Salz
10	EL	Backpulver
500	ml	Mineralwasser
5	TL	Öl, für das Waffeleisen

Anzeige

Rezept Zubereitung

1. Zuerst das Mehl zusammen mit Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Anschließend Sojamilch, Öl und Mineralwasser hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
3. Nun das Waffeleisen vorheizen, leicht mit Öl bestreichen, etwas Teig einfüllen und anschließend ausbacken, bis die Waffeln goldbraun sind.
4. Zuletzt die fertigen Waffeln aus dem Waffeleisen geben, etwas abkühlen lassen und mit dem restlichen Teig den Vorgang wiederholen.

Tipps zum Rezept

Die Waffel mit Puderzucker und/oder Zimt bestreut servieren. Auch frische Früchte oder eine Fruchtsauce passen sehr gut dazu.