

# Vegane Vanille Waffeln

## Zutaten für etwa 3 bis 4 Waffeln (beglische Waffeln)

- 125 g Mehl | z.B. Dinkelmehl Typ 630
- 125 ml Pflanzendrink | z.B. Haferdrink
- 1 EL Agavendicksaft | alternativ: 30 g Rohrzucker
- 30 ml Sprudelwasser
- 1/2 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3/4 EL Öl
- ca. 1/2 TL Vanille, z.B. Mark einer Vanilleschote alternativ: einige Vanille-Aromatropfen oder ähnliches

## Hilfsmittel:

- Öl für das Waffeleisen
- Waffeleisen | wir benutzen ein belgisches Waffeleisen
- eine kleine Kelle, um den Teig in das Waffeleisen zu füllen
- Küchenmaschine oder Schneebesen oder Silikonschaber

Nährwertangaben pro 100 g: 192 kcal | 34 g KH | 4 g E 4 g F

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

## Zubereitung

**1. Trockene Zutaten verarbeiten:** Dafür Mehl, Salz und Backpulver miteinander vermengen.

**2. Waffelteig zubereiten:** Pflanzendrink, Öl, Sprudelwasser, Vanille und Agavendicksaft dazugeben und alles zu einem klumpfreien Teig verarbeiten. Dafür kannst du beispielsweise eine Küchenmaschine, ein Schneebesen oder ein Silikonschaber verwenden.

**3. Teig kühl stellen:** Danach den Waffelteig für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.

**4. Waffeln backen:** Das Waffeleisen laut Hersteller vorheizen und nach Bedarf mit Öl einfetten. Den Teig einfüllen und die Waffeln im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

## Haltbarkeit

Wir empfehlen dir, die Waffeln nicht länger als 2 Tage aufzubewahren.

