



# Vegane Vanille-Waffeln

## ZUTATEN FÜR ETWA 3 BIS 4 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

## 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.

