



Vegane Schokowaffeln

ZUTATEN CA. 15 STÜCK

- 125 g Mehl | z.B. Dinkelmehl Typ 630
- 125 ml Pflanzendrink | z.B. Mandeldrink
- 30 ml Mineralwasser (Wasser mit Kohlensäure)
- 1 EL Agavendicksaft | alternativ: 30 g Rohrzucker
- 1/2 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3/4 EL Öl
- ca. 1 EL Kakao | hier handelt es sich um Backkakao
- ca. 1/2 TL Vanille, z.B. Mark einer Vanilleschote | alternativ: Vanille-Aromatropfen

ZUBEREITUNG

- 1. Die trockenen Zutaten verarbeiten:** Dafür Mehl, Salz, Kakao- und Backpulver miteinander vermengen.
- 2. Teig fertigstellen:** Pflanzendrink, Öl, Sprudelwasser, Vanille und Agavendicksaft dazugeben und alles zu einem Waffelteig verarbeiten.
- 3. Waffelteig kühlen:** Danach den Teig für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.
- 4. Schoko-Waffeln backen:** Das Waffeleisen nach Herstellerangaben erhitzen und nach Bedarf mit Öl benetzen. Mit einer kleinen Kelle den Teig einfüllen und die Waffeln ausbacken.