

# Vegane Waffeln

Vegane Waffeln - mit veganem Waffelteig aus Mandeldrink schnell und einfach vegane Waffeln backen.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffleisen:

Fett

### Waffelteig:

125 g vegane Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich

Bourbon Vanillezucker

1 Pr. Salz

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

300 ml Mandeldrink (ungesüßt)

## Wie backe ich einfache vegane Waffeln?:

### 1 Waffleisen vorbereiten:

Das Waffleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

### 2 Waffelteig zubereiten:

Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Mandeldrink in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

### 3 Waffeln backen:

Das Waffleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Für jede Waffel etwa 2 EL Teig in das Waffleisen geben, mit dem Esslöffel verstreichen und die Waffeln goldgelb backen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die veganen Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die veganen Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Dr. Oetker Kirsch Grütze oder angedickten Kirschen servieren.

