

# Waffeln ohne Ei

Die fluffigen Waffeln sind vegan und super schnell gemacht - mit unserem Rezept gelingen die Waffeln ohne Ei garantiert!

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

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 Haferdrink (ungesüßt)

### Zum Bestreuen:

Puderrucker

## Wie backe ich einfache Waffeln ohne Ei?:

### 1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen 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 Haferdrink in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

### 3 Waffeln backen:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Waffeln nach Belieben mit Dr. Oetker Rote Grütze oder angedickten Kirschen servieren.

