



Vegane Waffeln

- **Zutaten:**

- **Waffelteig**

- 300 g Mehl
 - 50 g brauner Zucker
 - 1 TL Backpulver
 - 8 g Vanillezucker
 - 200 ml Hafermilch
 - 20 ml neutrales Pflanzenöl
 - 100 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
 - Prise Salz

- **Weiteres**

- vegane Margarine zum Einfetten
 - Toppings: Puderzucker, Zimt&Zucker, Früchte etc.

- **Zubereitung:**

- Alle Zutaten für den Teig in einer großen Schüssel verrühren. Erst die trockenen Zutaten vermischen und anschließend die feuchten Zutaten unterrühren.
 - Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas pflanzlicher Margarine einfetten.
 - Den Teig nach und nach zu gold-braunen Waffeln verarbeiten.