

Veganer Waffelteig Grundrezept

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Zucker | 50 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Vanille Zucker | 8 g |
| Salz | |
| Mandeldrink | 300 ml |
| Öl | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen, SILVERCREST Waffeleisen

1. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Salz vermengen. Mandeldrink und 2 EL Öl zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Nach Belieben servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 415 kcal |
| Kohlenhydrate | 77 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 8 g |