



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
Vanillinzucker	8 g
Salz	
Mandeldrink	300 ml
Öl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen, 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