



## Vegane Waffeln

 ca. 20 Minuten (zzgl. 20 Minuten Ruhezeit)

 Für 4 Personen



## Zutaten

---

50 g brauner Zucker

250 g Mehl (Type 550)

200 ml Sojamilch

Mark 1/2 Vanilleschote

4 EL Sonnenblumenöl + 1  
TL Öl für das Waffeleisen

1 EL Backpulver

3 EL Grafschafter Goldsaft  
Zuckerrübensirup

50 ml Mineralwasser

# Zubereitung

Zucker und 4 EL Öl schaumig rühren. Mehl und Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit Sojamilch, Graftschafter Goldsaft und Vanillemark unterrühren. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen, Mineralwasser vorsichtig unterrühren und in einem erhitzten und gefetteten Waffeleisen portionsweise ausbacken.

Waffeln nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit einem Klecks veganer Schlagcreme servieren.

kJ/kcal: 1228/293 EW: 5,7 g F: 8,6 g KH: 47,6 g BE: 4