Belgische Waffeln

- 400g Mehl (Typ 630 oder 405)
- 80g Zucker
- ½Pck. Backpulver
- ½TL Salz
- Nach Belieben Vanille oder Zimt
- 300ml Pflanzenmilch (z.B. Hafermilch)
- 100ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- 50ml Mineralwasser (mit Sprudel)

Etwas vegane Butter (oder Pflanzenöl) zum Ausbacken

Etwas Puderzucker zum Bestäuben oder Belag nach Wahl
(z.B. Apfelmus, Eis o. Schokolade)

(Ergibt etwa 8 Portionen)

Ein Waffeleisen vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Nach Belieben Gewürze hinzugeben. Pflanzenmilch und Öl in einen Messbecher geben. Öl-Mischung nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen. Das Waffeleisen einfetten.

Das Mineralwasser zum Teig geben und kurz unterrühren. Danach mit einer Kelle in die Maschine geben und bis zur gewünschten Bräunung ausbacken.

FRIDAYS FOR FUTURE MaHe

fffmahe.de

Hier das Rezept nochmal Digital