

Vegane Waffeln ohne Ei

etwa 6 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Waffelteig:

125 g Margarine vegan
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
gestrichen
300 ml Hafermilch ungesüsst

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

2 Waffelteig zubereiten:

Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Hafermilch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Waffeln backen:

Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Für jede Waffel etwa 2 EL Teig in das Waffeleisen geben, mit dem Esslöffel verstreichen und die Waffeln goldgelb backen.

4 Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Waffeln nach Belieben mit angedickten Kirschen servieren.