

Knusprig, fluffig, zahm: Vegane belgische Waffeln

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Waffeln

Für den Teig

100 g Pflanzenmargarine (oder vegane Butter)
200 ml Sojamilch
21 g frische Hefe
1 Päckchen Vanillezucker
240 g Mehl
1 Prise(n) Salz
100 g Perlzucker (ersatzweise Hagelzucker)

Zum Garnieren

Ahornsirup
Beeren

Besonderes Zubehör

Waffeleisen für belgische Waffeln

Margarine schmelzen. Zum Abkühlen beiseitestellen. Sojamilch leicht erwärmen. Hefe in die Milch bröseln und mit dem Vanillezucker unterrühren. 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Mehl und Salz vermengen. Hefemilch hinzugeben und unterrühren.

- 3 -

Margarine unter den Teig rühren. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Waffeleisen vorheizen. Nachdem der Teig gegangen ist, Perlzucker einrühren.

- 5 -

Teig portionsweise 2-3 Minuten zu Waffeln backen. Nach Belieben mit Ahornsirup und Beeren garnieren.

Och nööö - für diese veganen Rezepte braucht man doch immer so abgefahrene Zutaten, die man nur im Reformhaus bekommt, oder? Papperlapapp! Für die vegane Variante von belgischen Waffeln brauchst du nichts, was du nicht in jedem üblichen Supermarkt finden kannst. Und das Beste: Sie schmecken mindestens genau so lecker wie das Original!

- 1 -