



Vegane Waffeln ohne Eier mit Eis und Zucker

Zubereitung

Als Abwechslung eine sehr leckere Angelegenheit, denn hier häuft sich der leckere Zucker in allen Variationen.

Siehe Schritte

Alle trocknen Zutaten abwiegen und in eine Schüssel geben
Nun die Margarine und Milch eingeben
Das Gemisch mit einem Mixer gut verrühren
Der Teig sollte möglichst weich und ohne Klumpen sein
Waffeleisen einfetten und erhitzen
Sobald das Waffeleisen fertig ist jeweils einen Schöpflöffel in das Waffeleisen geben
Letzteres so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist
Mit Eis und Streuselzucker servieren. Alternativ auch Nutella, Marmelade und co. als Belag wählen

Zubereitungszeit: ca. 25 min

Schwierigkeit: einfach

Pro Portion:



Zutaten

125g weiche vegane

Margarine

75g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

250g Mehl

1 Prise Salz

300ml vegane Milch

Scannen und Zutaten sofort auf dem Einkaufszettel:

