



Veganer Waffeltraum

Zutaten für 5 Personen:

50 g	Margarine, zimmerwarm
100 g	Rohrzucker
2 EL	Zitronensaft
1/2 TL	Bourbon Vanille
	Salz
300 ml	Pflanzen(milch) -trunk
7 g	Veganes „Eigelb“
15 g	Veganes „Eiweiß“
210 g	Dinkelweißmehl
1 EL	Backpulver

Herstellung:

1. Die Margarine schaumig rühren, Zucker, Zitronensaft, Salz und Vanillemark dazu geben und noch einige Minuten weiter rühren.
2. Veganes „Eigelb“ und Veganes „Eiweiß“ in den Pflanzentrunk einrühren.
3. Das Backpulver unter das Mehl mischen.
4. Nun, abwechselnd den „Ei-Pflanzentrunk“ und das Mehl unter die Butter einarbeiten, bis ein cremiger Teig entsteht.
5. Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas Margarine einfetten und den Teig nicht zu dick aufstreichen.
6. Nun die Waffelmasse in einem Waffeleisen goldgelb backen.
7. Das Waffeleisen vorsichtig öffnen, damit die Waffel sich vom Eisen lösen kann.
8. Jetzt kannst Du die Waffeln mit einer herrlichen veganen Nuss-Nougat Creme (ohne Palmkernfett) oder mit Marmelade bestreichen und...
9. Genießen!