



Waffeln

Zutaten:

30 g Leinsamen ganz
80 ml Wasser
500 ml Sojadrink
10 ml Apfelessig
300 g Weizenmehl glatt
30 g Braunzucker
60 g Margarine vegan
1 Stück Vanilleschote

Gewürze: Backpulver (5 g),
Salz

Siersatz herstellen:

1. Leinsamen ganz (30 g) schroten und mit Wasser (80 ml) vermengen.
2. Beiseite stellen und eindicken lassen.

Buttermilch herstellen:

1. Sojadrink (500 ml) mit Apfelessig (10 ml) vermengen und umrühren.
2. Kurz stehen lassen, bis der Sojadrink bricht.

Waffelteig herstellen:

1. Weizenmehl glatt (300 g) mit Backpulver (5 g), Braunzucker (30 g) und einer Prise Salz vermengen.
2. Margarine vegan (60 g) schmelzen.
3. Alle Zutaten für den Teig mit dem Mark der Vanilleschote (1 Stück) vermengen. Die Konsistenz sollte kompakt sein.

Waffeln backen:

1. Waffeleisen vorheizen.
2. Waffeleisen beölen und Waffeln backen. Die Backzeit pro Waffel beträgt ca. 5 Minuten.
3. Alternativ können die Waffeln vorgebacken werden und im Backofen bei 160 °C vor dem Servieren aufgewärmt werden.

