

ZUTATEN

150 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
60 g vegane Butter
1 TL Sonnenblumenöl
etwas Zucker
370 ml pflanzliche Milch
300 g Mehl
1/2 Pckg. Backpulver
etwas Salz
500 ml Rote Grütze
250 ml Vanillesoße

TIPPS

Aufteilung Teig

Für die perfekte Größe der Waffeln, 3 EL des Teiges pro Waffel auf das Eisen geben.



Unser Rezept für Süße Waffeln mit Garden Gourmet vEGGie wird dich begeistern! Dieser leckere Grundteig lässt sich schnell zubereiten und ist vielfältig kombinierbar.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Teig anrühren

In einer Schüssel vegane Butter mit Zucker, Salz und Garden Gourmet vEGGie mit einem Handrührgerät cremig rühren. Pflanzliche Milch dazugeben. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig rühren.

3. Waffeln backen

Ein Waffeleisen aufheizen und mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln. Den Teig nacheinander im Waffeleisen goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Rote Grütze und die Vanillesoße auf die frisch gebackenen Waffeln geben.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)