



vegane Zitronenwaffeln

vegane Zitronenwaffeln

250 g Mehl

2 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Vanillezucker

400 ml pflanzliche Milch (z.B. Mandelmilch)

60 ml Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

2 Esslöffel Zucker

1 Prise(n) Salz

6 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

vegane Zitronenwaffeln

1.

In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Vanillezucker und eine Prise Salz vermischen.

In einer separaten Schüssel die pflanzliche Milch, das Öl, Zucker und den Zitronensaft gut verrühren.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten, falls nötig.
Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und
backen, bis sie goldbraun sind.

Die fertigen Zitronenwaffeln herausnehmen und warm
halten, bis alle gebacken sind. Nach Belieben mit frischen
Beeren, Zitronenscheiben, Ahornsirup, Puderzucker oder
veganer Schlagsahne servieren.