Vegane Waffeln – fluffig, schnell und ganz ohne tierische Zutaten

Gesamtzeit: 10 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten (für 12 Waffeln)

50 g Zucker

50 g vegane Butter

200 g Weizenmehl (Type 405)

1 Teelöffel Backpulver

100 ml Sojamilch (mit Vanillegeschmack)

70 ml Mineralwasser

0.5 Teelöffel Ostmann Meersalz fein

Zubereitung

1.

Schritt 1: Trockene Zutaten mischen

Damit dein Rezept für vegane Waffeln gelingt, gibst du das Weizenmehl zusammen mit dem Backpulver und dem Salz in eine große Rührschüssel und vermischst alle drei Zutaten gründlich miteinander.

2.

Schritt 2: Teig anrühren

Rühre die vegane Butter mit dem Zucker in einer separaten Schüssel cremig. Gib dann die Mehlmischung, die Sojamilch und das Mineralwasser dazu und verrühre alles zu einem glatten, gleichmäßigen Teig.

Das Mineralwasser ist dabei der Schlüssel zur besonders luftigen Konsistenz deiner veganen Waffeln.

3.

Schritt 3: Waffeleisen vorbereiten

Heize dein Waffeleisen gut vor und fette beide Seiten mit etwas veganer Butter ein – so werden die Waffeln gleichmäßig goldbraun und lassen sich nach dem Backen leicht herauslösen.

4.

Schritt 4: Waffeln ausbacken

Gib jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte des heißen Waffeleisens und schließe es. Backe jede vegane Waffel etwa 2–3 Minuten aus, bis sie eine appetitlich goldbraune Farbe hat.

Fahre so fort, bis du den gesamten Teig aufgebraucht hast – er ergibt etwa 10–12 vegane Waffeln.

5.

Schritt 5: Servieren

Genieße deine veganen Waffeln am besten frisch aus dem Waffeleisen – dann sind sie noch schön warm und knusprig.

Vegane Waffeln: Rezept mit weiteren Gewürzen aufwerten

Mit den richtigen Gewürzen holst du noch mehr Geschmack aus deinen veganen Waffeln heraus. Hier sind ein paar Ideen zum Experimentieren:

- Zimt: Eine Prise im Teig verleiht den Waffeln eine warme, aromatische Note – ideal in Kombination mit Apfelkompott oder frischen Beeren.
- Vanilleschote: Arbeite das Mark direkt in den Teig ein, anstatt auf aromatisierte Sojamilch zu setzen – für ein besonders intensives Vanillearoma.
- Kardamom: Eine kleine Prise gibt den Waffeln eine fein-blumige, leicht orientalische Note.
- Topping: Frische Beeren mit Puderzucker, heiße Himbeeren mit veganer Zartbitterschokolade oder cremige Erdnussbutter mit Banane – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!