

Brüsseler Waffeln (*aus Belgien*)

250g Margarine schmelzen und mit
300ml Sojamilch vermischen.
300g Mehl,
80g Sojamehl,
100g Zucker,
30g Vanillezucker,
1 Prise Salz und
15g Backpulver gut verrühren. Belgisches Waffeleisen nach Anleitung vorheizen
und einfetten. Teigportionen auf das Waffeleisen geben und
ca. 3 Minuten backen. (Beim Herausnehmen sind die Waffeln
noch recht weich, beim abkühlen werden sie knusprig).

Ergibt: ca. 14 Stück

Zubereitungszeit: 10-15 Minuten

Backzeit: ca. 3 Minuten per Paar