# Waffel-Rezept

**Zutaten:**

* 70 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl, je nach Geschmack)
* 1 TL Backpulver
* 1 Prise Salz
* 1 EL Zucker (optional, je nach gewünschter Süße)
* 1/2 TL Vanilleextrakt oder 1 Päckchen Vanillezucker
* 100 ml Pflanzenmilch (z.B. Hafer-, Mandel- oder Sojamilch)
* 1 EL pflanzliches Öl (z.B. Rapsöl) für den Teig + etwas mehr zum Einfetten des Waffeleisens

**Zubereitung:**

1. **Mehl, Backpulver, Salz und Zucker** in einer Schüssel gut vermischen.
2. **Pflanzenmilch, Vanille und das Öl** hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte nicht zu flüssig und nicht zu dick sein. Falls nötig, ein wenig mehr Pflanzenmilch hinzufügen.
3. **Das Waffeleisen vorheizen** und leicht mit Öl einfetten.
4. **Die Hälfte des Teigs** in das Waffeleisen geben und backen, bis die Waffel goldbraun ist. Dann die zweite Waffel genauso backen.