



# Sommerliche Waffeln

Himmlisch leckere Waffeln mit dem Alpro Sojadrink Original und roten Früchten

## Zubereitung

1. Früchte waschen, abtropfen lassen, putzen und größere Früchte ggf. halbieren.
  2. Sojadrink Original in einem Topf erwärmen, bis er lauwarm ist. Wasser ebenfalls erwärmen, bis es lauwarm ist. Margarine in einem weiteren Topf schmelzen. Währenddessen Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und in die Mitte des Mehlbergs eine Mulde drücken.
  3. Einige EL des lauwarmen Sojadrinks Original in eine kleine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Anschließend zusammen mit den Eiern, der geschmolzenen Margarine, Öl, Vanillezucker, Salz, restlichen lauwarmen Sojadrink Original und lauwarmes Wasser in die Mehlmulde geben.
  4. Zutaten in der Schüssel zu einem Waffelteig verrühren. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Platz gehen lassen.
  5. Waffeleisen vorheizen, obere und untere Hälfte mit Margarine bestreichen. Waffelteig nach und nach zu goldbraunen Waffeln backen.
- Viel Spaß beim Backen und Genießen!



20 Stück



25min



## Zutaten

- 375 ml Alpro Sojadrink Original oder Alpro Sojadrink Original Gekühlt
- 20 g frische Hefe
- 2 große Eier oder Ei- Ersatz
- 175 ml Wasser, lauwarm
- 450 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 150 g Margarine, geschmolzen + etwas Margarine für das Waffleisen
- 1 EL Erdnuss-Öl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 500 g gemischte rote Früchte (z. B. Erdbeeren, Kirschen,)
- Extra:
- 125 ml Schlagsahne
- 1 TL Puderzucker

## Zubereitet mit

Sojadrink Original mit Calcium

