



Rheinland-Pfalz  
**ISST BESSER**



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# Süße Waffelbecher

Für ca. 8 – 10 Stk.

## Zutaten:

- 175 g Dinkelmehl 630
- 50 g Öl
- ½ TL Backpulver
- 150 ml Soja- o. Hafertrunk
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz

## So wird es gemacht:

1. Vermische zuerst die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel.
2. Gib dann das Öl und den Sojatrunk hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.
3. Schalte das Becher-Waffeleisen ein und lass es aufheizen.
4. Vor dem Backen der ersten Waffel das Eisen mit einem Pinsel einölen.
5. Pro Bechermulde 2,5 EL Teig in das Waffeleisen einfüllen und backen lassen bis die grüne Lampe leuchtet.
6. Die gebackenen Becher mit zwei hölzernen Pfannenwendern entnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Zutaten für 26 – 30 Stk.

- 525 g Dinkelmehl 630
- 150 g Öl
- 1 ½ TL Backpulver
- 450 ml Soja- o. Hafertrunk
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz