

## Waffeln ohne Ei

Zutaten	Zubereitung
<p>125g MCT- Margarine 50g Zucker 1 Btl. Vanillezucker (ggf. ½ Fläschen Rumaroma oder 1 Schuss braunen Rum) Etwas abgeriebene Zitronenschale 200g Mehl 50g Speisestärke ¼ l Milch (0,3% oder Lipano) Puderzucker</p>	<p>Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät aufschlagen. Danach einen Rumaroma und etwas Abrieb einer Zitrone dazu geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und darauf sieben. Alles gut verrühren und nach und nach die Milch dazu geben, bis ein geschmeidiger, leicht dicklicher Teig entstanden ist. Das Waffeleisen mit etwas MCT- und ca. 2 EL Teig in die Mitte geben. Kurz auf niedriger Stufe backen, dann hoch schalten, bis die Waffeln schön gebräunt sind. Mit etwas Puderzucker bestreuen und frisch servieren.</p> <p><b>Variante:</b> Ein paar kleine Apfel-Stückchen schneiden und unter den Teig mischen. Zum Schluss die Apfelwaffel mit Zimt und Puderzucker bestäuben.</p>

