



## Erbсенwaffeln ohne Ei

Schwierigkeit „einfach“, ca. 30 Min. Arbeitszeit

ca. Für 4 Portionen

### Zutaten

120 gr	Erbсенmehl
120 gr	Dinkelmehl
2 TL	Weinstein-Backpulver
50 ml	Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
250 ml	Wasser (gern auch kohlen säurehaltiges Mineralwasser)
1 EL	Apfelessig
1 Prise	Salz

### Zubereitung

In einer Schüssel Erbсенmehl, Dinkelmehl und Backpulver mischen. Öl, Wasser, Essig und eine Prise Salz dazugeben. Mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Wer es herzhaft mag, kann Spinat klein schneiden, eine Zwiebel würfeln und etwas Muskatnuss reiben.

Alles unter den Teig heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die süße Variante, kratzt man eine Vanilleschote aus, schneidet Minze klein und reibt etwas Zitronenschale ab. Alles in den Teig mischen und mit etwas Ahornsirup süßen.

Dann nur noch das Waffeleisen leicht einfetten und die Waffeln ausbacken.

---