

WAFFELN

REZEPT FÜR CA. 20 HERZFÖRMIGE WAFFELN

Zutaten:

- 10 g **Mevalia Egg Replacer**
- 40 ml Wasser
- 100 g weiche Butter
- 180 g **Mevalia Cake Mix**
- 80 g **Mevalia Bread Mix**
- 1 TL Backpulver
- 140 ml lauwarmes Mineralwasser



Zubereitung:

Das Waffeleisen während der Zubereitung auf höchster Stufe vorheizen, vorher eventuell mit Öl bestreichen und heiß werden lassen.

Den Cake Mix mit dem Bread Mix und dem Backpulver vermischen. Die 40 ml Wasser mit dem Egg Replacer gut verrühren und zusammen mit der weichen Butter in die Mehlmischung geben. Das lauwarme Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren bis die Masse eine cremige Konsistenz erhält; ggf. mit etwas Wasser oder Cake Mix ausgleichen.

Etwa 2 Esslöffel vom Teig in die Mitte des Waffeleisens geben. Sobald das Waffeleisen geschlossen wird, verteilt sich die Masse.

Die Waffel für ca. 5 Minuten im Waffeleisen lassen, anschließend rausnehmen, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Nährwertangaben:	Pro Stück
Energie	88 kcal
Fett	4,3 g
Kohlenhydrate	11,9 g
Protein	0,1 g
Phenylalanin	13,0 mg
Tyrosin	11,7 mg
Leucin	28,1 mg

Mevalia

LOW
PROTEIN