



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Fantawaffeln

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 175 ml Moritz Rapskernöl
- 200 ml Orangenlimonade (z. B. Fanta)
- 3 Eier
- 1/2 TL (gestrichen) Natron
- 1 Pck. Vanillezucker



Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.

Dann erst die restlichen Zutaten zufügen.

Mit dem Mixer zu einem Waffelteig rühren. Sollte der Teig zu dick sein, einfach etwas Fanta zugeben.

Im Waffeleisen backen mit der gewünschten Bräune backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passen an kalten Wintertagen hervorragend heiße Kirschen und Vanilleeis.



Guten Appetit!