Banana-Split-Waffeln

Das Rezept für die Banana-Split-Waffeln ist recht zügig zubereitet und bieten sich prima zum nächsten gemütlichen Zusammentreffen an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

Für den Teig

1 Stk.	Banane (reif)
125 g	Butter (weiche)
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
4 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
50 g	Schokostreusel

Für die Dekoration

Nach Belieben	Bananen
Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoladensauce (fertige)

Zubereitung

1. Für die **Banana-Split-Waffeln** als erstes die Banane, mit einer Gabel, zu Brei zerdrücken.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig aufschlagen.

3. Nun die Eier nach und nach unterrühren.

4. Als nächstes den Bananenbrei unterrühren.

5. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen.

6. Danach die Schokostreusel und letztendlich das Mineralwasser unterrühren.

7. Zum Ausbacken das Waffeleisen mit etwas Öl dünn ausfetten und aufheizen.

8. Dann eine kleine Kelle voll Teig in die Mitte des Eisens geben, verschließen und goldbraun ausbacken.

9. Die fertigen Waffeln entweder sofort heiß servieren, oder auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Verzehr die Waffeln noch mit etwas Schlagobers, Bananenstücken und Schokoladensauce verzieren.

Tipp

Die Banana-Split-Waffeln schmecken auch mit einer zusätzlichen Kugel Vanilleeis.