

Bananen-Waffeln

Das Rezept für die köstlichen Bananen-Waffeln kann man je nach Belieben mit frischem Obst und Beeren garnieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

200 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanillepaste
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
2 Stk.	Bananen (sehr reif)
3 Stk.	Eier
250 ml	Milch
	Öl (für das Waffeleisen)
Nach Belieben	Bananen (für die Garnitur)
Nach Belieben	Beeren (für die Garnitur)
Nach Belieben	Ahornsirup (für die Garnitur)

Zubereitung

1. Zum Warmhalten der **Bananen-Waffeln** den Backofen auf 120 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier in den Ofen schieben.
2. Das Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Zimt und Salz vermischen.
3. Die sehr reifen Bananen mit einer Gabel zerdrücken.

4. Die Eier, Bananen, Vanillepaste und Milch mit einem Mixer verrühren. Die trockenen Zutaten zugeben und zu einem Teig rühren.
5. Jetzt das Waffeleisen vorheizen. Die Waffelplatten mit ein wenig Öl bestreichen. Den Teig einfüllen und goldbraune Waffeln backen.
6. Die fertigen Waffeln im Ofen warmhalten, aber nicht übereinander stapeln.
7. Auf Teller anrichten und je nach Belieben mit Obst und Beeren garnieren und mit Ahornsirup beträufeln.

Tipp

Die Bananen-Waffeln noch zusätzlich mit geschlagenem Obers und gehobelte Mandeln garnieren.