

# Bananenwaffeln

Mit diesem einfachen Rezept lassen sich köstliche Bananenwaffeln zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 TL	Backpulver
180 g	<a href="#">Bananen</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	<a href="#">Honig</a>
50 g	Maisstärke
100 g	Mehl
150 g	<a href="#">Butter</a>
0.5 Stk.	Zitronen
50 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Die **Bananenwaffeln** sind schnell zubereitet: Zunächst Zucker, Honig und weiche Butter mit dem Mixer schaumig aufschlagen.
2. Die Schale von den Bananen entfernen und mit einer Gabel sehr fein pürieren. Zitronensaft und Bananenmus zur Schaummasse geben und verrühren.
3. Eier in einer separaten Schüssel verrühren, danach zur Schaummasse geben. Backpulver mit Maisstärke und Mehl vermischen und ebenfalls zur Masse geben. Alles solange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Im Waffeleisen portionsweise backen lassen. Schlagobers steif schlagen und auf die fertigen Waffeln geben. Mit halbierten oder klein geschnittenen Bananen garnieren.

## Tipp

Man kann die Bananenwaffeln zusätzlich mit Puderzucker bzw. Kakao bestreuen oder Schokoladensauce über den Schlagobers geben.