



Bananenwaffeln

Zutaten:

3 reife Bananen
100 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier
350 g Dinkelmehl 630
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
250 ml Buttermilch* (altern. Kuh- oder Pflanzenmilch)
5 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Butter + Eier verrühren. Bananen zerdrücken und untermischen. Restliche Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Der Teig darf nun gerne 30 Min. ruhen. Waffeln im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken.

Tipp:

Der Teig kann gut vorbereitet werden und die Waffeln dann frisch ausgebacken werden. Kalte Waffeln lassen sich im Toaster schnell erwärmen.

*Nur die Buttermilch macht die Waffeln richtig fluffig im Geschmack.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de