

ZUTATEN

WAFFELN

330g Dinkelmehl
 2Pkg. Backpulver
 2 Eier
 450ml Milch
 5 reife Bananen
 100g Zartbitter Schokotropfen
 Prise Muskat
 Prise Salz
 Öl für das Waffeleisen

TOPPING

3 reife Bananen
 200g Brombeeren
 40g Mandeln gehobelt
 100ml Ahornsirup

BANANEN SCHOKO DINKEL WAFFELN

REZEPT FÜR: 16 STÜCK
 DAUER: 0 STUNDEN 45 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 0 STD 35 MIN

1. Waffeleisen auf Mittel bis Hohe Stufe stellen
2. Für den Waffelteig Bananen zerdrücken bzw. pürieren und mit den anderen Zutaten außer dem Öl zu einem homogenen Teig verrühren. Waffeleisen mit Öl bepinseln und nach und nach Waffeln braun und gar backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen
3. Während dir Waffeln backen die Deko vorbereiten: Bananen in Scheiben schneiden und Beeren waschen
4. Waffeln mit Bananenscheiben, Brombeeren, gehobelten Mandeln und etwas Ahornsirup dekorieren und noch leicht warm servieren



NOTIZEN