



Lebenshilfe
Limburg gemeinnützige GmbH



Bananenwaffeln

Ergibt 10-12 Waffeln

- 125 g Mehl
- 120 g Vollkornmehl
- 1EL Backpulver
- 1TL Salz
- 360 ml Milch
- 3 Eier
- 2 reife Bananen, geschält
- 30 g weiche Butter
- 2 EL Zucker

Milch, Eier, Bananen, Butter und Zucker der Reihe nach mit dem Mixer in einer Schüssel verrühren. Danach beide Mehlsorten, Backpulver und Salz nach und nach in die Schüssel geben und alles miteinander gut mixen. Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen.

In ein heißes Waffeleisen jeweils eine Portion Teig einfüllen. Wenn beide Seiten goldbraun sind, ist die Waffel fertig. Mit einer Gabel die Waffel auf einen Teller legen und mit Puderzucker servieren.

Mmmmmh.....lecker!!!

