

## Bananenwaffeln mit Erdnussbutter

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### für 6 Portionen

120 g Mehl  
2 Esslöffel Zucker  
3 Teelöffel Backpulver  
1/4 Teelöffel Salz  
180 g feine Erdnussbutter  
110 ml Rapsöl  
2 Eier  
240 ml Milch  
2 vollreife Bananen

### Topping

200 g Blaubeeren  
40 g Zucker  
1 Esslöffel Speisestärke  
250 ml Wasser  
1 Banane

### Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Bananenwaffeln mit Erdnussbutter - hier trifft ein wahres Dreamteam auf dein Waffeleisen. Beim nachmittäglichen Kaffeeklatsch ist diese sehr **amerikanische Variante** immer eine große Überraschung. Und weil mehr in Sachen Waffelhunger eben einfach mehr ist, gönne ich

mir noch einen ordentlichen Schuss Ahornsirup dazu. Mit dem saugen sich meine Waffeln ähnlich wie Pancakes so richtig schön voll. On top gibt es fruchtige Blaubeersoße. Einfach unwiderstehlich!

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Bananen mit einer Gabel zu einem feinen Brei zerdrücken.

- 3 -

In einer Schüssel sämtliche trockenen Zutaten miteinander vermischen.

- 4 -

In einer weiteren Schüssel Erdnussbutter und Öl gründlich miteinander verrühren. Eier und Milch langsam unterheben. Trockene Zutaten nach und nach dazugeben und untermischen, bis gerade so ein glatter Teig entsteht. Bananenmus unterrühren.

- 5 -

Teig in das vorgeheizte Waffeleisen geben und goldgelb backen.

- 6 -

Speisestärke mit 2 EL Wasser vermischen. Blaubeeren, Zucker und das restliche Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und die angerührte Speisestärke-Wasser-Mischung unterrühren. Kurz aufkochen, bis die Soße andickt.

- 7 -

## Bananenwaffeln mit Erdnussbutter

Soße über den Waffeln verteilen, Banane in Scheiben schneiden und Waffeln damit garnieren.