MEIN GENUSS



Belgische Waffeln



It’s a match!

Match made in heaven! Unser aromatischer Bourbon Vanillezucker versüßt garantiert jedes Dessert!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Bananen schälen und anschließen mit einer Gabel zerdrücken, bis eine einheitliche Masse entsteht. Anschließend den Vanillezucker sowie den Honig hinzugeben und schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Eier hinzugeben und unterrühren. Anschließend alle weiteren Zutaten nach und nach hinzugeben. Zuletzt nach Geschmack eine Hand voll gehackte Walnüsse untermengen. Den Waffelteig für etwa **15 Minuten** zur Seite stellen.
3. In der Zwischenzeit das Waffeleisen vorbereiten: Beide Seiten der Waffeleisenform mit etwas Pflanzenöl bepinseln und auf mittlerer Stufe vorheizen.
4. Nun den Waffelteig gleichmäßig in die Waffeleisenform füllen und je nach Gerätetyp für ca. **5 Minuten** backen lassen. Die goldbraunen Waffeln aus dem Gerät nehmen und den Vorgang so lange wiederholen, bis kein Teig mehr übrig ist.
5. Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit Ahornsirup servieren. Als Garnitur eignen sich Bananen und Beeren aller Art. Guten Appetit!

Zutaten

2 Bananen
50 g Öl
350 ml Milch
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Ei
1 EL Honig
2 EL Bourbon Vanillezucker
5 TL Ceylon Zimt
Prise Salz
Gehackte Walnüsse
Puderzucker
Pflanzenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.