

# Bananenwaffeln



Für 4 Portionen

## Zutaten

- 90 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 reife Banane
- 8 g Vanillezucker
- 30 g Zucker
- ca. 90 ml pflanzliche Milch
- 1 EL Margarine oder pflanzliches Öl
- Ein Schluck Mineralwasser
- Zimt (optional)
- Pflanzliches Öl für das Waffeleisen
- Toppings nach Wahl

## Zubereitung

1. Die Banane pürieren und mit pflanzlicher Milch, geschmolzener Margarine, Vanillezucker und Zucker schaumig mixen.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen und mit einem Schluck Mineralwasser zum Bananenmix geben. Kurz mixen, bis ein homogener, dickflüssiger Teig entsteht.
3. Das Waffeleisen vorheizen und mit Öl bepinseln.
4. Etwas Teig in das Waffeleisen geben und die Waffeln goldbraun backen.
5. Die Waffeln mit Toppings nach Belieben servieren und genießen.



Hier bin ich richtig

Zusammen mit Kaufland für mehr Lebensmittelwertschätzung: Während der deutschlandweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne! 2024“ veranstalten wir gemeinsam mit Kaufland Mitmachstände in mehreren Städten in Deutschland. Das leckere Waffelrezept haben wir für diese Aktion entwickelt. Reife oder gar etwas braun gewordene Bananen eignen sich prima für den Teig. Guten Appetit!

[www.restlos-gluecklich.berlin](http://www.restlos-gluecklich.berlin)  
[hallo@restlos-gluecklich.berlin](mailto:hallo@restlos-gluecklich.berlin)

