Rezept

Marzipanwaffeln mit Banane

Ein Rezept von Marzipanwaffeln mit Banane, am 02.06.2025

Zutaten

- **125 g** weiche zimmerwarme Butter
- **3** zimmerwarme Eier
- **250 g** Weizenmehl (Type 405)
- Salz
- **1** große Banane (ca. 20 g)
- Puderzucker zum Bestäuben
- **60 g** Zucker
- **125 g** Marzipanrohmasse
- **1 TL** Backpulver
- **230 ml** Vollmilch
- weiche Butter fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 9 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Butter und Zucker in einer großen Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes durchrühren. Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Marzipanrohmasse mit einer Rohkostreibe grob in die Eiercreme raspeln und diese in ca. 5 Min. schaumig rühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Butter-Eier-Creme sieben. Mehlgemisch und 1 Prise Salz mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unterrühren, dabei die Milch nach und nach untermengen. Die Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und unter den Teig rühren. Den Teig dann abgedeckt bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.

3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

4. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.