

Rezept

Waffeln mit Bananensahne

Ein Rezept von Waffeln mit Bananensahne, am 02.04.2023

Zutaten

200 g weiche Butter	200 g Zucker
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier	200 g Mehl
1/2 TL Backpulver	Fett für das Waffeleisen
200 g Sahne	1 EL Zucker
2 reife Bananen	Saft von 1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN (24 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver dazusieben und unterrühren.
2. Sahne mit Zucker steif schlagen. Die Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Sofort mit dem Zitronensaft mischen und unter die Sahne heben. In einem Schüsselchen bis zum Servieren kalt stellen.
3. Das Waffeleisen einfetten und erhitzen. Jeweils eine kleine Schöpfkelle Teig einfüllen, verteilen und das Waffeleisen schließen. Die Waffeln in jeweils 3-4 Min. goldbraun backen. Warm mit der Bananensahne servieren.