

Bananenwaffeln

Die zarten Waffeln überzeugen durch die weiche Textur und die herrliche Note nach Bananen! Im Nu zubereitet und immer ein Genuss!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 6 Herzwaffeln

80g Butter (ggf. laktosefrei), sehr weich

3 Eier

50g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

150g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis.

1 TL Backpulver

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 reife Banane, püriert

Etwas Speiseöl für das Waffeleisen

1. Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und einige Minuten cremig rühren.

2. Alle restlichen Zutaten zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen.

3. Ein Waffeleisen erhitzen, mit Speiseöl einfetten und gut 2 EL Teig in das heiße Waffeleisen einfüllen. Nacheinander goldbraune Waffeln ausbacken.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen.

Milch durch beispielweise Mandeldrink austauschen.

