



Rezepte > Dessert

Erdnuss-Bananenwaffeln als Sandwich

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Zucker	70 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kakaopulver	40 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Milch	200 ml
Bananen	2 St.
Erdnussbutter	150 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schöpfkelle, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen und verrühren.
2. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Milch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.
3. Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
4. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils 2 EL Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken.
5. Die Hälfte der Waffeln mit Erdnussbutter bestreichen, mit Bananenscheiben belegen und mit Schokostreuseln bestreuen. Mit übrigen Waffel belegen und Waffel-Sandwich servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	928 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	53 g