



Bananen-Waffeln

Zutaten

- 200 g Bananenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze(n) Vanille, gemahlen
- 1 Stück(e) Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone
- 70 ml Kokosöl, geschmolzen
- 4 Esslöffel Apfelmus
- 300 ml Pflanzendrink
- 2 Teelöffel Kakaopulver
- 3 Esslöffel Dattelsirup (wenn du es etwas süßer magst)
- Etwas Chufella als Topping

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Vermenge das Bananenmehl mit dem Backpulver, der Vanille und der Zitronenschale. Solltest du ein trockenes Süßungsmittel wie

Kokosblütenzucker hinzufügen wollen, kann diese auch schon mit rein.

2.

Füge anschließend die feuchten Zutaten hinzu, also Kokosöl, Apfelmus und Pflanzendrink. Hier kommt der Sirup dazu, falls du welchen verwenden möchtest.

3.

Verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.

4.

Teile den Teig in 2 Schüsseln auf und rühre unter einen davon noch das Kakaopulver.

5.

Gib je 1 EL vom hellen und vom dunklen Teig in dein Waffeleisen und backe die Waffeln aus.

Genieße sie anschließend mit einem leckeren Topping. Bei uns gab es Heidelbeeren, Himbeeren und Erdmandelflocken dazu.

Govinda-Geheimtipp: Chufella als Topping – nicht nur für Schokolover ein wahrer Genuss!