
vegane Bananen-Schoko-Waffeln

reicht für 5 Herzwaffeln

200g Vollkornweizenmehl
1 große Banane
1 El Kakao
3 gehäufte Tl Zucker
1/2 Tl Vanillepaste (alternativ Vanilleextrakt
oder -aroma)
1/2 Tütchen Backpulver
125ml Wasser
125ml Pflanzenmilch
1 El geschmacksneutrales Öl
1 Prise Salz
etwas Margarine zum Fetten



Die Banane mit einer Gabel zermatschen und zusammen mit allen anderen Zutaten mit dem Handmixer zu einem cremigen Teig vermischen.

Dann das Waffeleisen auf etwas mehr als halber Stufe anschmeißen und mit Margarine einfetten. Dann nacheinander den Teig ausbacken und die Waffeln auf einem Gitter auskühlen lassen. Ganz wichtig: Fettet das Waffeleisen unbedingt jedes Mal neu ein, sonst bleiben die Waffeln kleben.

Ich empfehle euch auf jeden Fall Margarine und kein Öl, so hat es bei mir prima geklappt.