

Hannis bunter Waffel-Schmaus



Zutaten für 2 Waffeln

- 60 g Dinkelmehl
- 180 ml Mandelmilch
- 3/4 TL Zimt
- eine Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Mandelmus
- 1/2 Banane, zerdrückt
- einen Schuss Apfelsaft
- frisches buntes Obst wie Heidelbeeren, Kiwi, Apfel, Trauben, Banane und Aprikosen
- etwas Vanille-Joghurt oder Quark
- eine Handvoll Nüsse

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Rührlöffel gut vermischen. Währenddessen das Waffeleisen aufheizen und mit einem Schuss Pflanzenöl einfetten.
2. Eine kleine Suppenkelle voll Teig auf das Waffeleisen geben und Deckel drauf.
Tipp: An die optimale Teigmenge tastest du dich am besten nach und nach heran. Jedes Waffeleisen ist anders.
3. Die Waffel etwa 3 bis 4 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig ist und sich leicht vom Eisen löst.
4. Etwas Joghurt oder Quark und eine bunte Mischung deiner Lieblingsfrüchte auf die Waffel geben. Wer mag, kann noch ein bisschen Ahornsirup oder Honig und ein paar Nüsse dazugeben.



Mäuse-Tipp:

Hannis Waffeln am Stiel sind bei jeder Party der Hit. Einfach Waffel und Lieblingsfrüchte im Wechsel auf einen Eisstiel stecken. Hanni beträufelt ihre Waffel am Stiel gerne noch mit etwas geschmolzener dunkler Schoki und toppt sie mit Pistazienstückchen. Mmmmh!