



Waffeln ohne Kristallzuckerzusatz



Zutaten

- 1 reife Banane (umso dunkler umso süsser die Waffeln)
- 1-2 Vanilleschoten
- 2 Eier
- 100 g Zwicky Mehl
- 2 EL Zwicky Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Milch

Zubereitung

- Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen.
- Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem flüssigen Teig pürieren.
- Sollte der Teig zu fest sein, einfach etwas mehr Milch hinzufügen, bis ein glatter und flüssiger Waffelteig entsteht.
- Flüssigen Teig ins heisse und eingefettete Waffeleisen geben und goldbraun backen.
- Für ganz süsse Naschkatzen... Schokolade schmelzen und die Waffeln verzieren.
- Für echte Thurgauerinnen... ein Stück Apfel zusätzlich in Mixer geben.
-

Zwicky wünscht en Guete!