

WAFFEL BRUNCH BOARD MIT BANANEN, BACON & ERDNUSSBUTTER



ZUTATEN:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch
- 8 Scheiben Bacon
- 2 Bananen
- Ahornsirup
- Erdnussbutter
- Beeren

1. Das Waffeleisen vorheizen.

2. Weiche Butter, Zucker & Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, dann die 3 Eier einzeln für je 30 Sekunden dazu rühren.

3. Mehl, Salz & Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. So lange weiterrühren, bis alle Klümpchen gelöst sind.

4. Aus dem fertigen Teig 8 Waffeln backen und diese auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.

5. Währenddessen den Bacon ohne Öl in einer beschichteten Pfanne knusprig braun anbraten, danach auf ein Küchentrepp legen, um das überschüssige Fett abzusaugen.

6. Die Bananen schälen, halbieren und die Hälften der Länge nach durchschneiden. Mit etwas Ahornsirup kurz von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne karamellisieren.

7. Die Waffelsegmente voneinander trennen und auf einer Platte drapieren. Bacon und karamellierte Bananen dazu legen. Etwas Erdnussbutter in ein Schüsselchen geben und mit auf das Waffel Brunch Board stellen, ebenso ein kleines Kännchen mit Ahornsirup. Mit Früchten der Saison garnieren.