Kalifornische Waffeln mit Walnüssen und Datteltopping

Zubereitungszeit:
1 Stunde

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	646 kcal	Fett:	26,5 g
Eiweiß:	16 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10,1 g
Kohlenhydrate:	82,9 g	ungesättige Fettsäuren:	16,4 g

Zubereitung:

1. Mehl sieben und mit Backpulver und Salz vermengen.

2. Eier aufschlagen, Buttermilch, Honig und geschmolzene Butter unterheben. Die Mehlmischung hinzufügen, alles gründlich miteinander vermengen und für 30 Minuten beiseitestellen.

3. Das Waffeleisen mit Butter einfetten und erhitzen. Walnüsse auf dem heißen Waffeleisen verteilen und mit dem Waffelteig bedecken. Das Waffeleisen schließen und warten, bis goldbraune Waffeln entstehen. Den gesamten Teig so zubereiten und die Waffeln im Backofen warmhalten.

4. In einem kleinen Kochtopf anschließend das Kokosöl mit Walnussbutter und Dattelsirup erhitzen und mit einer Prise Salz abschmecken. Solange verrühren, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.

5. Die Waffeln aus dem Ofen nehmen, mit den Bananenhälften belegen, mit Sauce beträufeln und einige Walnussstücke als Topping darüberstreuen.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Waffeln:

300 g	Mehl
2 EL	Backpulver
1 Prise	Salz
2	Eier
170 ml	Buttermilch
40 ml	Honig
50 g	geschmolzene Butter
60 g	kalifornische Walnüsse, geröstet und kleingehackt

Für das Datteltopping:

1 TL	Kokosöl
1 TL	Walnussbutter
30 ml	Dattelsirup
1 Prise	Salz
2	Bananen, halbiert