



Chai-Waffeln mit Bananen und karamellisierten Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 849 kcal/ 3.553 kJ	Fett: 35 g
Eiweiß: 18 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 17 g
Kohlenhydrate: 115	ungesättigte Fettsäuren: 18 g

Zubereitungszeit:

20 Minuten + 60 Minuten
Wartezeit

Zubereitung:

1. Für den Chaitee, Milch erhitzen und 2 Teebeutel und Kakaoschalen darin ziehen lassen. (Tipp: Milch samt Teebeuteln und Kakaoschalen in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen.)
2. Für den Waffelteig den letzten Teebeutel öffnen und den Inhalt mit einem Mörser fein zerstoßen.
3. Mehl mit dem Backpulver und dem zermörserten Tee vermischen.
4. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Tee-Milch durch ein Sieb geben. Flüssige Butter, Salz und Zucker sowie die beiden Eier zur Mehlmischung geben. Milch nach und nach dazugeben und alles gut vermischen. Anschließend 1 Stunde ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Walnüsse grob hacken. Braunen Zucker in einer Pfanne erhitzen bis sich ein hellbrauner Karamell gebildet hat. Walnüsse dazugeben und im Karamell schwenken. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
6. Teig portionsweise in einem Waffeleisen nach Gebrauchsanweisung ausbacken.
7. Die lauwarmen Waffeln mit den geschnittenen Bananen, den karamellisierten Walnüssen und der Karamellsauce dekorieren und sofort verzehren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 300 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 160 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1/2 l Milch
- 3 Teebeutel Chai Tee
- 2 TL Kakaoschale
- 50 g Walnüsse
- 50 g braunen Zucker
- 2 Bananen, halbiert und in Stücke geschnitten
- Nach Belieben: einige Löffel fertige Karamellsauce