

Banana-Split-Waffeln



Zutaten für den Waffelteig:

175 g Butter
50 g Zucker
3 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
175 ml Milch

Zutaten für die Quark-Vanillecreme:

250 g Magerquark
150 g Schmand
200 g Frischkäse
4 EL Puderzucker
3 TL Vanillezucker

Zutaten für die Schokoladensauce:

150 ml Wasser
100 g Zucker
100 g Kakaopulver

Zutaten für das Topping:

karamellierte Banane(n)
nach Belieben Pekannüsse
nach Belieben Ahornsirup



Le Creuset
Universallöffel



Küchenprofi
Einhand Mehlsieb



Rösle
Schneebesen



Städter Backhelfer
Rührschüssel 20
cm 2.000 ml



ASA Dessertteller
Saison denim, 21
cm



Le Creuset großer
Kochlöffel Craft in
deep teal



AMT Milch- und
Saucenpfopf aus
Aluguss für
Induktion



Continenta
Schneidebrett aus
Walnuss



Städter Back-Set
Mini-Waffel 38 x 26
cm Silber

1

Zubereitung des Waffelteiges: Die Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben.

2

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

3

Den Waffelteig ca. 20 Min. ruhen lassen und anschließend in das gefettete Waffelblech geben. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-15 Min. backen. Danach auskühlen lassen.

4

Für die Zubereitung der Quark-Vanillecreme einfach den Quark mit allen anderen Zutaten zu einer glatten Creme verrühren.

5

~~Für die Schokosoße: Alle Zutaten glattrühren und ca. 10 Minuten einköcheln lassen~~

6

Nun wird alles zusammengefügt: Die Hälfte der Waffeln mit den karamellisierten Bananenscheiben belegen und die Quark-Vanillecreme darauf verteilen. Etwas Schokosoße darauf geben und mit den restlichen Waffeln abdecken. Die Waffeln mit etwas Ahornsirup und gehackten Pekannüssen dekorieren und genießen.

Zwischen die Bananenscheiben können Sie auch gerne Himbeeren oder Heidelbeeren platzieren.