

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 (Sauerrahm),
200 g Frischkäse, 4 EL Puderzucker,
3 TL Vanillezucker

Zutaten für die Schokosoße:

150 ml Wasser, 100 g Zucker,
100 g Kakaopulver

Außerdem:

karamellisierte Bananenscheiben,
Ahornsirup, Pekannüsse

Zubereitung des Waffelteiges:

Die Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. 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.

Zubereitung der Quark-Vanillecreme:

Den Quark mit allen anderen Zutaten zu einer glatten Creme verrühren.

Zubereitung der Schokosoße:

Alle Zutaten glatrühren und ca. 10 Min. einköcheln lassen.

Fertigstellung:

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.

Backform Mini-Waffel



Art.-Nr. 661851



Arbeitszeit: ca. 40 Minuten



Backzeit: ca. 10-15 Minuten



Alles für deine
Backideen ...

Tortissimo
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de