

Backform Mini-Waffel



Art.-Nr. 661851



STÄDTER®

Banana-Split-Waffeln

ARBEITSZEIT: CA. 40 MIN. | BACKZEIT: CA. 10-15 MIN.

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 Kakao-pulver | **Außerdem:** karamellisierte Bananenscheiben, Ahornsirup, Pekannüsse

Zubereitung des Waffelteiges:

Die Butter zusammen mit Zucker, Vanille-zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unter-rühren. Den Waffelteig ca. 20 Min. ruhen lassen und anschließend in das gefettete Waffelblech geben. Bei 200 °C Ober-/Unter-hitze (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 glattrühren und ca. 10 Min. einköcheln lassen.

Fertigstellung:

Die Hälfte der Waffeln mit den karamel-lisierten Bananenscheiben belegen und die Quark-Vanillecreme darauf verteilen. Etwas Schokosoße darauf geben und mit den restlichen Waffeln abdecken. Die Waffeln mit etwas Ahornsirup und gehack-ten Pekannüssen dekorieren und genießen.

