



WAFFELN MIT BANANEN-SCHOKO-EISCREME

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Frühstück



Schwierigkeit
mittel



Portionen
8



Zubereitungszeit
60 - 90 Minuten

**Der Geruch von Waffeln versetzt uns immer in die Kindheit zurück.
Warum nicht mal selber machen?**

Zutaten

- 3 reife Bananen (150g)
- 3-4 EL Zitronensaft
- etwas abgerieben Bio-Zitronenschale
- 200 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 125 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (M)
- 150 ml Milch
- 250 g Mehl (Type 405)
- ½ TL Backpulver
- 2 EL Ovomaltine Schoko Pulver
- etwas Fett fürs Waffeleisen nach Belieben Bunte Streusel, zerbröselte Bananenchips, gehackte Pistazien, Mandeln oder Haselnüsse

Zubereitung

- ★ Die Bananen schälen, in Stücke schneiden und in einer Rührschüssel 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Dann Zitronensaft, Zitronenschale und Ovomaltine Crunchy Cream hinzufügen und alles fein pürieren. Für weitere 2 Std. ins Tiefkühlfach geben und gefrieren lassen.
- ★ Für die Waffeln Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei nach und nach die Eier hinzufügen. Abwechselnd Milch und Mehl unterrühren. Mit dem letzten Mehl das Backpulver unterziehen. Den Teig teilen und unter eine Hälfte das Ovomaltine Schoko Pulver rühren.
- ★ Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Pro Waffel jeweils 2 gehäufte EL Teig mittig auf die unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffeln in 3 bis 4 Min. knusprig backen, dann herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.
- ★ Jeweils zwei Waffeln mit Schoko-Bananen-Eis füllen, die Seiten in bunte Streusel, zerbröselte Bananenchips oder gehackte Pistazien, Mandeln oder Haselnüsse tauchen und einfach genießen!
- ★ Tipp: Als Fett für das Waffeleisen eignet sich neutrales Pflanzenöl oder geschmolzenes Butterschmalz, das Du am besten mit einem Silikonpinsel aufträgst.

Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Cream
- Ovomaltine Schoko Pulver

