

Bubble-Waffeln à la Bananensplit

Arbeitszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	56 g
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	16 g
Brennwert	951 kcal / 3.984 kJ

Zutaten für 5 Stück

Teig:

3 Eier (Größe M)

2 Prisen Salz

180 g Mehl

15 g Speisestärke

¼ TL gemahlene Vanille

1 TL Backpulver

60 g Zucker

55 g Butaris Butterschmalz

180 ml Kondensmilch (10%)

145 g Nuss-Nougat Creme

Topping:

300 ml Sahne

1 EL Zucker

3 TL Sahnesteif

2 Bananen

5 kleine Haselnusswaffeln

5 EL Nuss-Nougat Creme

5 TL Schokolinsen

Etwas Puderzucker



Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Teig der Bubble-Waffeln die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit dem Handmixer steif schlagen und kurz zur Seite stellen. In eine Rührschüssel Mehl, Speisestärke, 1 Prise Salz, Vanille, Backpulver und Zucker mit einem Schneebesen vermengen.

Schritt 2/5

Butaris Butterschmalz schmelzen. Zusammen mit Eigelb, Kondensmilch und Nuss-Nougat Crème zum Teig geben. Mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Eischnee zugeben und mit einem Teigschaber unterheben.

Schritt 3/5

Für das Topping die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

Schritt 4/5

Bubble-Waffleisen erhitzen und mit Butaris Butterschmalz fetten. Nacheinander die Waffeln für ca. 3-4 Minuten backen.

Schritt 5/5

Auf die abgekühlten Waffeln die Sahne geben. Banane schälen, in Scheiben schneiden und auf der Sahne verteilen. Haselnusswaffeln in kleine Würfeln schneiden. Die Bubble-Waffeln mit Nuss-Nougat Creme beträufeln und mit Schokolinsen, Haselnuss-Waffeln und Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by von_januar_bis_dezember) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.