

Bananen-Split to go

4 Portionen



gelingt leicht

▬ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Eis zubereiten:

½ l kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille
80 g pürierte Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Schokolade

Waffelteig:

100 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 g griffiges Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

Zum Dekorieren:

4 halbierte Bananen am Stiel
geschlagenes Schlagobers
Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
Süßigkeiten nach Wahl
4 Waffeln (frische)

1 Eis zubereiten:

Für das Erdbeereis die Hälfte der Milch mit Eispulver Bourbon-Vanille in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Das Erdbeerpüree unter die Hälfte der Basiscreme rühren. Bourbon-Vanille- und Erdbeereis jeweils in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen. Eispulver Schokolade mit Milch mit gleicher Vorgangsweise zubereiten und mind. 4 Std. tiefkühlen.

2 Waffelteig:

Für den Waffelteig Butter mit Staubzucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Den Teig ca. 1 Std. rasten lassen.

3 Das Waffeleisen erhitzen, mit etwas Butter bestreichen und eine dünne Teiglage eingießen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldgelb backen. So lange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.



④ Zum Dekorieren:

Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Waffeln jeweils auf einer Seite spitz einrollen und mit portioniertem Eis, Bananen, Schlagobers, Streuseln, Süßigkeiten nach Wahl und Waffeln dekoriert servieren.

