

Bananen-Split to go

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Vanille-, Schoko- und Erdbeer-Eis:

300 ml kalte Milch
300 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
80 g pürierte Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme 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 frische Waffeln

1 Vanille-, Schoko- und Erdbeer-Eis:

Für das Erdbeereis die Hälfte der Milch mit Paradiescremepulver Vanille in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Das Erdbeerpüree unter die Hälfte der Creme rühren. Vanille- und Erdbeercreme jeweils in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen. Paradiescremepulver Schokolade mit übriger Milch und übrigem Schlagobers 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 Waffel goldgelb backen. So lange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.



④ Zum Dekorieren:

Das Creme-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.

