Waffeln mit Bananencreme
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

60 gr Butter, 3 Eier, 125 gr Magerquark, 3 Esslöffel Zucker, 150 gr Weizenmehl Type 405, 100 ml Milch, 2 große geschälte Bananen (ca. 330 gr.), 1 Esslöffel Honig, 2 Esslöffel Zitronensaft, 150 gr Doppelrahm-Frischkäse.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen, abkühlen lassen. Die Eier trennen. Den Quark mit dem Zucker, dem Eigelb und der Butter verrühren. Nach und nach das Mehl und die Milch unterrühren.Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.Das Waffeleisen vorheizen und ausfetten. Aus dem Teig darin portionsweise 8 Waffeln ausbacken. Die Bananen schälen. Ein paar Bananenscheiben zum Garnieren beiseite stellen. Die restlichen Bananen mit einer Gabel zerkleinern. Das Bananenmus mit dem Honig und dem Zucker verrühren.Den Frischkäse zu den Bananen geben.Die Waffeln mit der Bananencreme bestreichen, auf Tellern anrichten und mit Bananenscheiben und Minze garniert sofort servieren.