




# Bananen-Waffeln mit Schokosauce



 Zeit gesamt  
1h

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Bananen	1 St.
Sonnenblumenöl	50 ml
Schmand	150 g
Milch	50 ml
Eier	3 St.
Puderzucker	120 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Backpulver	1 TL
Schokolade, Zartbitter	50 g
Schlagsahne	350 g
Rohrzucker	3 TL
Vanillinzucker	2 TL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Banane schälen und in einer Schüssel Fruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken. Öl, Schmand und Milch zugeben und verquirlen.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen.
3. In einer weiteren Schüssel Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Bananenschmand zufügen und unterschlagen. Mehl, Salz und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Eischnee mit einem Schneebesen unterheben und Teig ca. 20 Min. quellen lassen.
4. Inzwischen Schokolade grob hacken. In einer Schüssel 250 g Sahne mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen, dabei Rohrzucker und Vanillinzucker zufügen. Kühl stellen.
5. In einem Topf übrige Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade zufügen und darin schmelzen. Sauce auf kleiner Stufe warm halten.
6. Teig nochmals durchrühren und im gefetteten Waffeleisen nach und nach zu Waffeln backen. Warm stellen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Bananen-Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit je einem Klecks Sahne und etwas Schokosauce anrichten.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	771 kcal		
Kohlenhydrate	95 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	16 g	Fette	37 g