

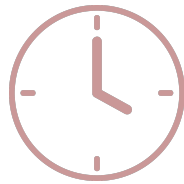
Haselnusswaffeln mit Bananensahne

Autorin: Verena Jahn

Knusprig, luftig und schön nussig. Und zum Schluss noch eine lockere vegane Sahnecreme mit Bananen-Geschmack, getoppt mit ein bisschen Nuss-Nougat und gehackten Haselnüssen und Bananenscheiben – fertig ist euer Haselnuss-Waffel-Traum.



Schwierigkeitsgrad
einfach



Zubereitungszeit
30 Minuten



Portionen
ca. 8 Waffeln

Zutaten:

Für den Teig

- 150 g vegane Margarine
- 75 g Zucker
- 3 EL Agavendicksaft
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 1 Pr Salz
- 150 g Sojajoghurt
- 200 - 220 ml Pflanzenmilch
- etwas Margarine/Backtrennspray für das Waffeleisen

Für das Topping

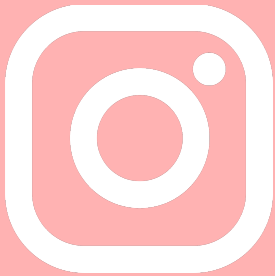
- 200 ml gekühlte vegane Schlagcreme
- 1 Pck Sahnesteif
- 1 sehr reife Banane (für die Creme)
- 2 EL Nuss-Nougat-Creme
- Bananenscheiben zum Garnieren
- 20 g gehackte Haselnüsse

Anleitung:

1. Schaltet euer Waffeleisen ein. Der Teig ist sehr schnell zubereitet, sodass das Waffeleisen in der Zwischenzeit auf Betriebstemperatur sein sollte.
2. Die zimmerwarme Margarine zunächst mit dem Zucker und Agavensirup in eine mittelgroße Schüssel geben und für ca. 3 Minuten schaumig rühren. Das ist besonders wichtig, um am Ende luftig-zarte Waffeln zu bekommen.
3. Mischt in einer separaten Schüssel Mehl, die gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Salz zusammen. Gebt anschließend diese Mischung zusammen mit dem Sojajoghurt und der Pflanzenmilch zu eurer Zucker-Margarine-Mischung und verrührt alles zu einem glatten Teig. Die Konsistenz sollte luftig und nicht zu flüssig sein.
4. Fettet euer Waffeleisen ein und gebt je nachdem, ob ihr kleine oder große Waffeln möchtet, 1 oder 4 Esslöffel Teig hinein. Bei meinem Waffeleisen sind die Waffeln nach ca. zweieinhalb Minuten knusprig und leicht gebräunt. Jedoch ist jedes Waffeleisen unterschiedlich. Wenn ihr einen Timer nutzt, könnt ihr nach ein bis zwei Versuchen meist einen guten Richtwert für die Backzeit finden. Zwischen den Backvorgängen immer wieder das Waffeleisen gut einfetten.
5. In der Zwischenzeit könnt ihr eure gekühlte Schlag-Creme zusammen mit Sahnesteif-Pulver zu einer festen Creme aufschlagen. Da reife Bananen sehr süß sind, benötigt ihr keinen Zucker. Die Banane muss zunächst geschält und anschließend püriert werden. Wenn ihr keinen Pürierstab zu Hand habt könnt ihr diese auch mit einer Gabel fein drücken. Hebt das Bananenpüree vorsichtig unter die Schlagcreme und stellt die Masse nochmal in den Kühlschrank.

6. Wenn eure Waffeln etwas abgekühlt sind, könnt ihr diese mit der Sahne, der Nuss-Nougat-Creme, Bananenscheiben und den gehackten Haselnüssen garnieren. Ich habe die Nougat-Creme kurz in die Mikrowelle gegeben, um diese einfacher auf den Waffeln verteilen zu können.

Fertig sind eure Haselnusswaffeln mit Bananensahne!



Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti