

Hier und heute



Vegane Bananenwaffeln mit Schokosoße

Konditormeister Matthias Ludwigs ist ein echter Waffelfan. Er hat zu seinen Buttermilchwaffeln eine leckere vegane Variante im Gepäck: Bananenwaffeln mit einer cremigen zartbitteren Schokoladensoße.

Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für ca. zehn Stück)

Zutaten für die Waffeln

- 70 ml Haferdrink
- 10 g Hefe
- 30 g brauner Zucker
- 150 g reife Banane (ca. 1 Banane), püriert
- 60 ml Pflanzenöl oder Nussöl
- 220 g Mehl

Zubereitung

Kalten Haferdrink mit der Hefe verrühren bis diese sich aufgelöst hat. Zucker, Banane und Öl unterrühren. Das Mehl zugeben und alles zu einem zäh flüssigen Teig verrühren. Den Teig mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, oder über Nacht in den Kühlschrank stellen und bei Bedarf verwenden. Dann ganz normal im Waffeleisen ausbacken.

Zutaten für die Schokoladensoße

- 70 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre, gehackt
- 40 ml Wasser

Zubereitung

Das Wasser aufkochen, die gehackte Schokolade zugeben, circa eine Minute stehen lassen und dann zu einer homogenen Soße verrühren. Warm (dann flüssiger) oder kalt (etwas fester) zu den Waffeln servieren.

Tipps:

- Die Verwendung von Wasser ist vielleicht etwas ungewohnt, dadurch kommt jedoch der Schokoladengeschmack besser zur Geltung.
- Soße bei Bedarf mit Zucker oder einem anderen Süßungsmittel abschmecken.