

Rezept

Waffelburger mit Karamell

Ein Rezept von Waffelburger mit Karamell, am 17.09.2024

Zutaten

100 g Rohrohrzucker	50 g vegane Margarine
50 ml Hafercreme	1 TL Meersalzflöcken
1 Pck. veganer Blätterteig (aus dem Kühlregal)	2 Bananen
1 Avocado	4 TL vegane Zartbitter-Schokotöpfchen
4 EL Erdnussmus (crunchy)	

Außerdem

Waffeleisen

Servierring (9 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal, 45 g F, 10 g EW, 62 g KH

Zubereitung

1. Zucker und Margarine in einem kleinen Topf bei großer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Die Hafercreme dazugeben, unter Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Die Salzflöcken unterrühren, die Sauce in ein sauberes Schraubglas umfüllen und andicken lassen.
2. Das Waffeleisen vorheizen. Den Ofen auf 100° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig auseinanderrollen und mit dem Servierring 8 Kreise ausstechen. Diese nacheinander mittig im Waffeleisen hellbraun backen und im Ofen warm halten. Bananen schälen, halbieren und längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Avocado halbieren, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Schokotropfen hacken. 4 Waffelkreise mit je 1 EL Erdnussmus bestreichen, mit Bananen und Avocadoscheiben belegen und mit Schokotropfen bestreuen. 1 EL Sauce darübergeben und die übrigen Waffelkreise darauflegen.