



Vegane Waffeln mit Pistazien-Matcha-Nicecream von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

250 g Mehl
125 g vegane Margarine
75 g Zucker
1 sehr reife Banane
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Pkg. Backpulver
1 Zitrone (unbehandelt)
Prise Salz
125 ml Haferdrink

für die Nicecream

4 sehr reife Bananen
1 EL Matcha-Pulver
30 g Pistazien
50 ml Haferdrink

Sowie

Vegane Margarine zum Einfetten
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung (circa 15 Minuten, ohne Gefrier- und Backzeit)

Für die Nicecream die Bananen in Scheiben schneiden und einfrieren. Es empfiehlt sich, sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Teller zu platzieren, da so nicht ein großer Klumpen entsteht, sie durch die große Oberfläche schneller gefrieren und auch das Ablösen kein Problem sein sollte.

Für die Waffeln die Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen. Die sehr reife Banane pürieren oder mit einer Gabel zerkneten, um ein Mus herzustellen. Hierbei ist es wichtig, dass die Banane wirklich sehr reif ist, da sie den Ei-Ersatz darstellt und sonst nicht ausreichend bindende Wirkung hat. Das Bananenmus sowie Vanillezucker, Backpulver, Zitronenabrieb und eine Prise Salz mit in die Schüssel geben. Das Mehl durch ein Sieb hineinrieseln lassen und vermischen. Die Konsistenz über die Zugabe von Haferdrink steuern.

Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Margarine fetten. Nun eine Portion veganen Waffelteig hineingeben und goldbraun backen. So mit der gesamten Menge verfahren. Die fertigen Waffeln nach Geschmack in einem auf 50 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen oder auskühlen lassen.

Die Bananen zwei Minuten antauen lassen. Das Matcha-Pulver, die Pistazien und etwas Haferdrink in einen Mixer geben und pürieren. Die Intensität der Farbe kann durch Zugabe von mehr Matcha-Pulver gesteigert werden. Nun die Bananen zugeben und mixen, je nach

Mixerleistung kann es nötig sein, weiteren Haferdrink hinzuzufügen, um ein problemloses Mixen zu ermöglichen. So lange mixen bis eine geschmeidige Masse entstanden ist, wobei es nicht schlimm ist, wenn noch einige kleinere Bananenstücke übrig bleiben. Lieber zu kurz, als zu lange mixen, da durch diesen Prozess Wärme entsteht und die Nicecream schmilzt. Sollte die Masse dennoch zu flüssig geworden sein, kann man sie notfalls nochmal kurz ins Tiefkühlfach stellen.

Nun die fertige Nicecream in einer gefrorenen Schale anrichten, mit den übrigen Pistazien bestreuen, die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.