

# Eiswaffel-Schultüten

Aus Eiswaffeln und fertigen Kuchenkugeln werden im Handumdrehen kleine Schultüten mit Surprise-Inside gezaubert.

etwa 9 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Joghurtglasur  
etwa 9 Eiswaffel-Tüten  
Süßigkeiten (z. B. Dr. Oetker Mini Marshmallows, Fruchtgummibären, Mini-Smarties® (etwa 250 g))  
9 Dr. Oetker My Sweet Table Kuchenkugeln Zitrone

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten  
Dr. Oetker Mini Marshmallows  
Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell Mix

Wie bereite ich kleine Schultüten mit surprise-inside aus Kuchenkugeln zu?:

## 1 Zubereiten:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, kräftig durchkneten, aufschneiden und in eine kleine Schale füllen.

Eiswaffel-Tüten z. B. in mit Zucker gefüllte Gläser stellen und mit Süßigkeiten befüllen. Die Kuchenkugeln auf der Unterseite mit Kuchenglasur bestreichen und in die Eiswaffeln setzen.

## 2 Verzieren:

Nacheinander die Schultüten verzieren (die Glasur wird schnell fest), dafür die Kuchenglasur mit einem Teelöffel vorsichtig auf der Kuchenkugel verteilen. Auf die noch flüssige Glasur die Dekore vorsichtig daraufsetzen oder streuen und die Glasur fest werden lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Eistüten vor dem Füllen am Rand mit Glasur bestreichen und mit Dekor verzieren. Nach dem Trocknen wie beschrieben zubereiten.
- Die kleinen Schultüten mit Dr. Oetker Kuchenkugeln Schokino und dunkler Kuchenglasur zubereiten.
- Die Eiswaffeln können gut 2 Tage im Voraus zubereitet werden.

