

Dessert im Waffelbecher

Do-it-yourself-Dessert mit Früchten und Süßigkeiten.

etwa 16 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 16 Waffelbecher
etwa 250 g gemischtes Obst z.B.
Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren,
Weintrauben
verschiedene Süßigkeiten und Kekse
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack

Wie kann ich eine Dessert-Bar gestalten?:

1 Vorbereiten:

Obst waschen, putzen und und evtl. klein schneiden. Kekse auch evtl. klein schneiden. Obst, Kekse und Süßigkeiten in kleine Schälchen füllen.

2 Zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann **etwa 3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und in die Waffelbecher spritzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

3 Die Waffelbecher und die Schälchen zu einem kleinen Buffet zusammenstellen. Die Waffelbecher kann sich jeder nach Belieben mit dem Obst oder den Süßigkeiten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Paradiescreme Vanille können Sie natürlich auch eine andere Sorte nehmen oder Sie bereiten mit Dr. Oetker Quarkfein eine Quarkspeise zu.