

Gefüllte Eis-Waffeln

Bunt dekoriert und mit Pudding gefüllte Eistüten.

etwa 4 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
etwa 4 Eiswaffel-Tüten
Dr. Oetker Dekor-Sterne
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Dr. Oetker Winter Streudekor
250 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne
Pudding Bourbon Vanille
verschiedene Süßigkeiten und Kekse
(z. B. Mikado®, Celebrations®,
Gummibärchen und Marshmallows)

Wie mache ich gefüllte Eis-Waffeln?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Eistüten innen damit bestreichen. Den Rand ebenfalls bestreichen und mit Dekor nach Belieben dekorieren. Eistüten kalt stellen.

2 Zubereiten:

Vanillepudding in die Eistüten füllen und mit den Süßigkeiten und Keksen verzieren. Die Eistüten evtl. in Trinkgläser stellen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Eistüten auch mit Schokoladen-Pudding füllen.