

Kuchen in Eiswaffel

Saftiger Kuchen in Eiswaffeln mit Schokolade dekoriert - diese leckeren Eiswaffel Kuchen sind schnell selbst gemacht.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen
etwa 4 EL Fruchtsaft z. B.
Zitronensaft oder Orangensaft
8 Eiswaffel-Tüten

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie bereite ich Kuchen in Eiswaffeln zu?:

1 Zubereiten:

Kuchen in eine Rührschüssel bröseln. Saft zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem zusammenhängenden Teig verarbeiten. Mit einem Eisportionierer etwa 8 Kugeln formen und in die Eistüten stecken. Gefüllte Waffeln z. B. in Gläser stellen.

2 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuchenkugeln mit der Kuvertüre bestreichen. Auf die noch flüssige Kuvertüre Gebäckschmuck aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Eistüten können auch vor dem Füllen am Rand mit Kuvertüre bestrichen und mit Gebäckschmuck bestreut werden.
- Die "Eiskugeln" lassen sich auch mit anderen Kuchensorten, z. B. Schoko Flockina und dunkler Kuvertüre zubereiten.