Obst-Tüten

Das Rezept von den Obst-Tüten ist grade auf Party-Buffets gern gesehen und begeistert besonders Kinder. Ein Sommer-Highlight das man nicht verpassen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Backpapier
1 Packung	Eiswaffel-Tüten (8 Stück)
Nach Belieben	Obst (frisches)
150 ml	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Öl
Nach Belieben	Ahornsirup (oder Honig)
200 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillesaucenpulver (ohne Kochen)
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Obst-Tüten** zuerst die Kuvertüre, mit dem Öl über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

2. Dann die Eiswaffeln mit der Schokolade befüllen.

3. Jetzt die Schokolade wieder aus der Waffel gießen und dabei die Waffel drehen, sodass diese innen komplett mit Schokolade bedeckt ist.

4. Nun die Waffel noch einmal kurz in die Schokolade tauchen, damit auch der obere Rand der Waffel bis zu ca. 1 cm mit Schokolade abgedeckt wird.

5. Dann die Waffel gut kopfüber abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Stück Backpapier legen.

6. Danach das Obst gegebenenfalls waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Dabei gilt:,, Je kleiner das Obst geschnitten wird, desto mehr passt später in die Waffel-Tüte!'“ Das Obst sollte anschließend gut abtropfen.

7. Als nächstes kann man das Obst mit etwas Ahornsirup oder Honig marinieren.

8. Jetzt noch das Schlagobers, mit dem Vanillesaucenpulver und dem Vanillezucker steif schlagen.

9. Letztendlich die Tüten mit dem Obst befüllen, dekorativ auf eine Platte drapieren oder in Gläser stellen, und dazu das Vanille-Obers reichen.

Tipp

Die Obst-Tüten am besten an einem kühleren Platz aufstellen, so bleibt das Obst länger frisch.