Artikel vom 20.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/waffeltueten-mit-kuchenrestefuellung

Waffeltüten mit Kuchenrestefüllung



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 8 Stück):

8 Waffelhörnchen

250 g Kuchenreste (ohne Cremes oder Füllungen)

250 g Quark

Abrieb von 1 Biozitrone oder -orange

200 bis 300 g helle Kuchenglasur

4 große Marshmallows

Dekoration und Füllung nach Wahl

Zubereitung:

Den Kuchen in eine Rührschüssel bröseln und mit dem Quark und dem Zitronenabrieb gründlich verkneten. Die Masse in 8 Teile portionieren und jeweils in Kugeln formen und kaltstellen. Die Kuchenglasur schmelzen und damit die Waffeln von innen überziehen, so dass die Waffeln durch die Füllung nicht aufweichen. Ist die Glasur getrocknet, die Füllung (beispielsweise Fruchtgummis, Schokolinsen oder frische Früchte), hineingeben. Die Teigkugeln an einer Seite mit Glasur überziehen und diese in die Waffel über der Füllung drücken, gegebenenfalls am Rand mit Glasur nacharbeiten. Die Marshmallows in der Länge halbieren und dann jeweils in Dreiecke schneiden. Diese oben in die Teigkugeln stecken. Dann die Teigkugeln und die Marshmallows mit Glasur überziehen und nach Geschmack dekorieren.

Kathrin Fries