

# Schokocreame im Waffelbecher

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

12 Waffelbecher

### Schokolade-Creme:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies Creme

Schokolade

200 ml kalte Milch

100 ml flüssiges Schlagobers

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Schoko &  
Crispies Mix

Dr. Oetker Mini Marshmallows

## 1 Creme:

Für die Creme Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen.

## 2 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und in die Waffelbecher spritzen.

## 3 Die Creme mit Streudekor und Mini Marshmallows beliebig dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein halbgefrorenes Dessert die gefüllten Waffelbecher ca. 3 Std. tiefkühlen. ½ Std. vor dem Servieren bei Raumtemperatur stehen lassen und beliebig dekorieren