

Schultüte

Und schon sind wir wieder mitten im Sommer angekommen. Für viele Kinder bedeutet das, erst grosse Ferien geniessen und dann eine Klasse höher wieder einsteigen. Um den Schulstart etwas zu versüssen habe ich Euch ein ganz leckeres Rezept zusammengestellt.

Zutaten für 4 Tüten:

4 fertige Cornet-Waffeln

400g Schokolade (schwarz, weiss oder braun. Je nach Vorliebe)

4 Überraschungseier ausgepackt oder

4 „halbe Kugeln“- Formen (z.B. Cakepop- Formen)

Zucker-Streusel

Smarties, Schokoeier, Gummibärchen etc.

Cellophan-Papier, Schnürchen und Bänder

Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Darauf achten, die Schoggi nicht über 34 Grad heiss wird. Mit dem Messer die geschmolzene Schokolade auf den Cornetwaffeln verteilen. So das diese vollständig mit Schokolade bekleidet ist. Auf einem Kuchengitter aufstellen und erhitzen lassen. Währenddessen die „halb-Kugeln“ Formen ebenfalls mit der flüssigen Schokolade ausstreichen und festwerden lassen.



Die trockenen Schoko Cornet-Waffel mit allerlei Süssigkeiten füllen. Für den Abschluss, entweder das Überraschungsei oder die Schoko-Halbkugel daraufsetzen.



Die restliche geschmolzene Schokolade um das Ei resp. Halbkugel herumkleistern und so verschliessen. Während dieser Schoggi noch weich ist, in Zuckerstreussel tauchen. Gut auskühlen lassen. Die gefüllten, verschlossenen Cornets können nun nach Lust und Laune verziert werden. Die fertigen Schoggitüten in Cellophan einpacken und schön verschnüren. Ein Grüsschen dazu und ready ist diese wunderbare Schoggi- Schultüte.



Tipp: Falls ihr weisse Schoggi verwendet, könnt ihr diese nach Lust und Laune auch einfärben. In die geschmolzene Schoggi gehackte Nüsse oder Cornflakes einrühren, so gibt's ein Knuspercornet.