

Rezept

## Eistüten aus Pizzateig

Ein Rezept von Eistüten aus Pizzateig, am 28.06.2026

### Zutaten

- 1 Rolle Pizzateig (rechteckig; 300 g; Kühlregal)

#### Außerdem:

Alufolie

Backblech

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für Schlemmer: 8 kleine Eiswaffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 3 g F, 4 g EW, 22 g KH

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Pizzateig entrollen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden.

---

2. Aus Alufolie acht feste Alu-Kegel basteln. Die Höhe sollte ca. 20 cm betragen. Die Alufolie am besten doppelt legen, so werden die Kegel stabiler. Die Pizzateig-Streifen von der Spitze beginnend drumherum legen und jeweils leicht andrücken.

---

3. Die Kegel mit der Spitze nach oben und der Öffnung nach unten nebeneinander auf das Backblech stellen und die Pizzateig-Tüten im Ofen (unten) in 15-20 Min. goldbraun backen.