

Rezept

Eistüten aus Pizzateig

Ein Rezept von Eistüten aus Pizzateig, am 26.04.2024

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.