

Kanonen- Futter



DU BRAUCHST:

- Cafeteria Minis: Mini-Vanille-Windbeutel, je nach Belieben mit Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeermousse (ca. 20 Stück/Packung) oder Mini-Sahne-Windbeutel (ca. 23 Stück/Packung) oder Mini-Berliner (14 Stück/Packung)
- 150-200g Zartbitter-Kuvertüre (für eine Packung Cafeteria Minis)
- Aluminiumfolie
- Eis-Dekorationsartikel

SO GEHT'S:

1. Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und unter Rühren warten bis sie flüssig ist.
2. Abhängig von der Anzahl der Gäste ausreichend Mini-Windbeutel und -Berliner glasieren. Sie sollten am besten im gefrorenen Zustand glasiert werden. Einfach aus der Verpackung entnehmen und einzeln in der flüssigen Kuvertüre drehen, bis Mini-Windbeutel und -Berliner komplett überzogen sind (Löffel und Gabel zur Hilfe nehmen).
3. Das fertig glasierter Minigebäck auf einen mit Aluminiumfolie bezogenen Untergrund legen (z. B. Teller oder Tortenplatten) und anschließend zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.
4. Kurz vor Partybeginn: Die glasierten Mini-Windbeutel und Mini-Berliner auf einem Teller pyramidenartig anrichten.

TIPP FÜR DIE ELTERN:

Vor allem die Mini-Windbeutel schmecken leicht gekühlt besonders gut. Daher sollten Sie das Minigebäck erst kurz vor der Party verzieren (ca. 2 Stunden vorher) und bis zum Start im Kühlschrank lagern.

