

# KINDER PINGUÍ SCHIFFCHEN MIT OBSTSALAT



Schwierigkeitsgrad:

**Außerdem:**

Küchenwaage, Messer, Schneidebrett,  
Schüsseln, Topf, Herd, Schneebesen,  
Kühlschrank, Gabel

**ZUTATEN FÜR DEN TEIG**

- 12 g Butter, flüssig
- 25 g Puderzucker
- 40 ml Milch (3,5 % Fett)
- 25 g Mehl (Type 405)
- 3 g Kakaopulver

**ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG**

- 90 g Apfel
- 90 g Kiwi
- 100 g Mango
- ½ Vanilleschote
- 75 g Schlagsahne (30 % Fett)
- etwas Sahnesteif
- 2 Prisen Zimt, gemahlen
- 60 g gemischte Beeren  
(z. B. Himbeeren, Heidelbeeren)
- 2 kinder Pinguí

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Butter, Puderzucker, Milch, Mehl und Kakaopulver in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem homogenen Teig verrühren. Eiswaffeleisen nach Herstellerangaben vorheizen und pro Eiswaffel ca. 1–2 EL Teig gleichmäßig dünn darauf verteilen und backen.
- 2 Nach dem Backen die Waffel noch warm über die Rundung einer Flasche, eines Trinkglases oder Nudelholzes legen und vorsichtig andrücken, sodass ein Schiffchen entsteht. Auskühlen lassen..

# KINDER PINGUÍ SCHIFFCHEN MIT OBSTSALAT



Schwierigkeitsgrad:



- 3 In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür Apfel waschen, trocken tupfen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Kiwi und Mango schälen und ebenfalls würfeln. Vanilleschote der Länge nach halbieren, mit dem Messerrücken das Mark von einer Hälfte herauskratzen und mit dem Obst vermischen.
- 4 Sahne, Sahnesteif und Zimt in einem hohen Gefäß mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Beeren waschen, trocken tupfen, verlesen, gegebenenfalls vierteln oder halbieren und kinder Pinguí würfeln.
- 5 Die Schiffchen aus Waffelteig mit Obstsalat und Beeren befüllen, Zimtsahne darauf geben, nach Belieben mit weiteren Beeren und kinder Pinguí Stücken garniert servieren.

**Tipp:** Wer noch mehr Abwechslung auf den Tisch bringen will, kann sowohl beim Obstsalat variieren als auch die Hälfte des Teiges ohne Kakaopulver zubereiten, so erhält man zusätzlich helle Schiffchen zum Befüllen. Für ganz Eilige: ihr könnt die Schiffchen durch gekaufte Tacoshells austauschen oder das Rezept mit Pfannkuchen testen.

**Portionen:** 6  
**Pro Portion:** 97 g / 166 kcal

**Zubereitungszeit:** 60 Min.