



Rezepte

Schoko-Männchen



Schwierigkeit: Einfach

Dauer: 30 Min.

Du brauchst:

- Große Schokoküsse
- Eiswaffeln
- Zuckerdeko, z.B. bunte Streusel, Herzchen oder Kügelchen
- Zuckeraugen
- Kuvertüre

Anleitung:



Helau und Alaaf! Seid ihr bereit für die 5. Jahreszeit? Wir sind es! Und wenn ihr noch für die keinen Schleckermäulchen eine leckere Idee braucht, sind unsere witzigen Schokokuss Männchen genau das Richtige für euch.



1. Schritt: Gesichter zaubern

Als erstes wird dem Schokokuss ein leckeres und vor allem süßes Gesicht gezaubert. Hierfür die Kuvertüre schmelzen und als Kleber benutzen. So können leicht eine Zuckerherzen-Nase, die Zuckeraugen und natürlich ein kleiner Mund (z.B. aus Perlen) aufgeklebt werden.



Rezepte

Schoko-Männchen



2. Schritt: Noch mehr leckere Deko

Die offene Seite des Hörnchens in die geschmolzene Kuvertüre tunken und den Schokostreifen mit Streuseln oder Perlen verzieren, dass ein bunter Haaransatz entsteht.

3. Schritt: Hütchen aufsetzen

Nun kann der Eiswaffel Hut auf den Schokokuss gesetzt werden. Und fertig ist der kleine leckere Mann für die nächste Karnevalsparty.



Fertig sind die leckeren, kleinen Schoko-Männchen für die nächste Karnevalsfeier!