

Schneemännli-Parade

Vor- und zubereiten: ca. 2 Std.
Trocknen: ca. 1 Std.
Ergibt 12 Stück

12 weisse oder dunkle Schokoladekugeln
(z. B. Lindor)

12 gebackene ungefüllte Spitzbuben-Höpfli
(siehe Seite 8)

2 Beutel weisse Kuchenglasur (je ca. 125 g), geschmolzen

12 süsse Schaumpilze

1 Rolle roter Modelliermarzipan (ca. 80 g)

12 Schokoladestäbchen (Mikado)

wenig dunkle Kuchenglasur, geschmolzen

1. Schokoladekugeln auf die Höpfli legen, auf ein Gitter stellen. Weisse Schokoladeglasur darübergiessen (siehe kleines Bild 1).
2. Je einen Pilz als Hütchen auf den Kopf eines Schneemännli setzen, Glasur trocknen lassen.
3. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswallen. In 12 Streifen von je ca. 2×5 cm schneiden, damit Besen formen (siehe kleines Bild 2). Schokoladestäbchen seitlich in das Höpfli stecken.
4. Restliches Marzipan zusammen-drücken, ca. 2 mm dick auswallen. 12 Streifen von je ca. 1×10 cm schneiden. Je einen

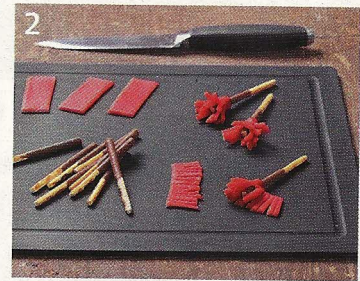
Streifen als Schal um den Hals eines Schneemännli legen. Das restliche Marzipan in 12 kleine Stücke teilen, zu kleinen, spitzen Nasen formen, mit wenig dunkler Kuchenglasur ankleben. Restliche Kuchenglasur in einen Einweg-Spritzsack füllen. An der Spitze ca. 1 mm abschneiden. Je zwei Augen und zwei Knöpfe aufmalen, ca. 1 Std. trocknen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose, gut verschlossen, kühl und trocken, ca. 1 Woche.

Pro Stück 18 g Fett, 3 g Eiweiss, 32 g Kohlenhydrate, 1265 kJ (302 kcal)



Kuchenglasur in dünnem Strahl kreisförmig über die Kugeln giessen.



Für den Besen Schokoladestäbchen etwas kürzen. Jeweils einen Marzipanstreifen mehrmals einschneiden, um Stäbchen wickeln.

Film auf:
videos.bettybossi.ch

