

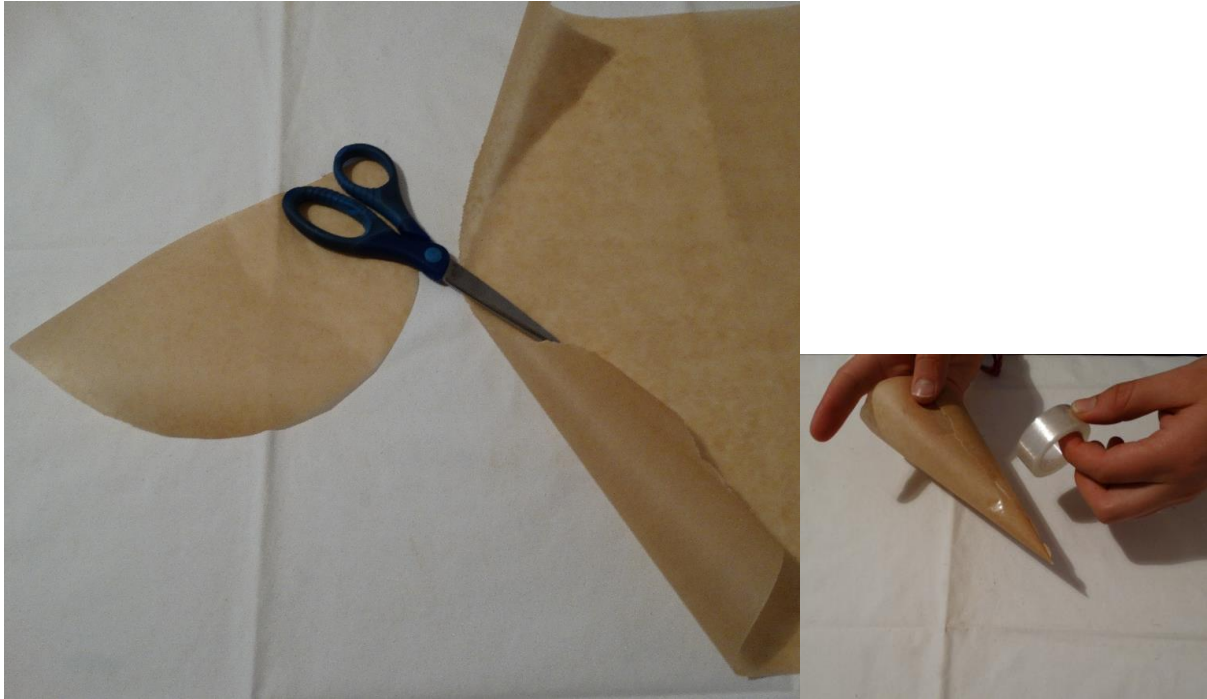
Doppelkekswinterlandschaft



Heute möchten wir mit euch zeigen, wie ihr aus normalen Doppelkekse eine schöne Winterlandschaft zaubert. Dafür benötigst du:



- Backpapier
- Eierkarton
- Stift
- Schere
- Tesafilm
- 8 Doppelkekse
- 200g Schokolade oder Kuvertüre
- geriebene Mandeln
- grüne Lebensmittelfarbe
- 250g Puderzucker
- 1 Zitrone
- Smarties, Zuckerperlen



Als erstes schneidest du acht Halbkreise aus dem Backpapier aus und formst daraus kleine Tütchen. Diese fixierst du mit Tesafilm, damit Sie ihre Form nicht verlieren. Wichtig ist, dass die Tüte unten kein Loch hat, damit die Schokolade später nicht herauslaufen kann.



Jetzt kannst du die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dafür stellst du einen Topf mit etwas Wasser gefüllt auf den Herd und erwärmst das Wasser. Über den Topf stellst du eine Schüssel oder einen Topf und legst die Schokolade hinein. Nach kurzer Zeit

sollte die Schokolade anfangen zu schmelzen, wenn nicht kannst du die Temperatur noch höherstellen.



Stelle die gebastelten Papiertütchen in den Eierkarton, der als Ständer dient. Füllt die geschmolzene Schokolade mit einem kleinen Löffel in die gebastelten Papiertütchen. Die Schokokegel sollten ungefähr 10 cm groß werden. Die Schokolade muss jetzt Abkühlen und fest werden.



In der zwischen Zeit kannst du beginnen aus Puderzucker und ein paar Tropfen Zitronensaft (dafür drückst du die Zitrone aus) einen dickflüssigen Zuckerguss herzustellen. Streicht etwa einen Löffel von der Masse auf jeden Keks. Gerne kannst du jetzt auch noch Smarties zum Verzieren auf die Zuckermasse geben. Stell Die Kekse danach auch zum Trocknen. Unter den Rest des Zuckergusses mischst du ein wenig von der grünen Lebensmittelfarbe. Die Mandeln kannst du zerbröseln und auch in die grüne Zuckermasse geben.



Wenn die Schokokegel festgeworden sind, kannst du das Backpapier lösen und die Schokolade in der grünen Zuckermasse wälzen, bis alle Seiten gleichmäßig davon bedeckt sind. Die Kegel lässt du auf einem Teller kurz antrocknen und kannst sie danach mit Zuckerkugeln verzieren. Im Anschluss die fertigen Schokoweihnachtsbäume direkt auf die Kekse setzen. Die fertigen Kekse noch fest werden lassen und fertig!