

Sweet-Äpfel



Zutaten:

1 Apfel
Schokoladenglasur
Bunte Kügelchen
Mandelkrokant



Zubereitung:

1. Schokoladenglasur auf kleiner Temperatur schmelzen.
2. Während die Schokoladenglasur schmilzt, aus dem Apfel mit dem Apfelausstecher kleine Kugeln ausstechen.
3. Die geschmolzene Schokoladenglasur in eine kleine Glasschüssel giessen.
4. Die ausgestochenen Äpfel in die Schokoladenglasur eintauchen.
5. Zuletzt die Schokoladenäpfel in bunten Kügelchen oder im Mandelkrokant wenden.



Mini Küchlein



Zutaten:

100 g weiche Butter
2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
1 KL Backpulver



Zubereitung:

1. Die weiche Butter rühren bis sich Spitzchen bilden.
2. Eier, Zucker und Salz dazugeben.
3. Das Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.
4. Masse in Muffin-Förmchen einfüllen.
5. Die Mini Küchlein auf 180 °C auf der unteren Ofenhälfte 20 Min backen.

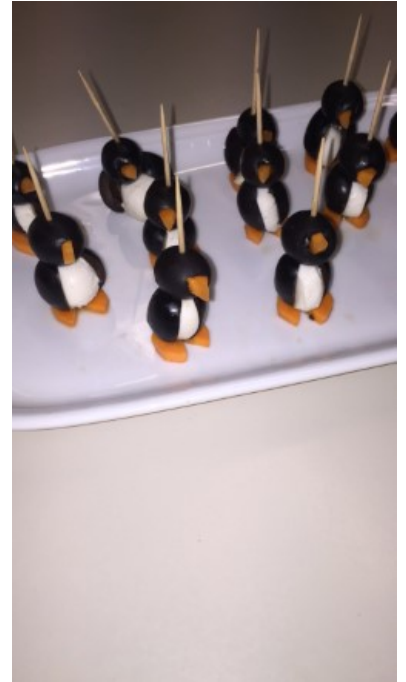


Pinguin im Schnee



Zutaten:

Schwarze Oliven (Ohne Kern)
Runde kleine Mozerella
Eine Karotte



Zubereitung:

1. Die Hälfte der Oliven der Länge nach halbieren und dann aufklappen.
2. Die Mozerella Kugeln so schneiden, dass sie in die Oliven passen.
3. Die Karotte in Rondellen schneiden und dann je ein kleines Dreieck (Nase) wegschneiden.
4. Eine andere Olive nehmen und die dreieckige Karotte in die Olive stecken.
5. Dann das ganze mit dem Zahnstocher zusammenstecken.

