

REZEPT - FUN FOOD

clarki
diy, food & kreative(e) Books

FAULTIER AMERIKANER



ZUTATEN + MATERIAL

- 100 Gramm Kuvertüre | Vollmilch oder Zartbitter
- 6 kleine Amerikaner mit weißer Zuckerglasur
- Zuckerschrift in Schwarz | eingefärbte Glasur + Zahnstocher
- nach Wunsch: kleine weiße Zuckerperlen
- Hilfsmittel: Löffel oder Gabel mit abgerundeten Enden
- Schale + Topf fürs Wasserbad

ANLEITUNG

1. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Sobald die Kuvertüre flüssig ist, die abgerundete Seite eines Löffels in die Kuvertüre tunken & die Schokolade jeweils links sowie rechts als Augenränder auf einen Amerikaner "drucken".
 2. Sobald die Schokolade fest ist, mit der schwarzen Zuckerschrift die Nase, 2 Pupillen & den Mund auf das Faultiergesicht malen. Die Zuckerschrift trocknen lassen. Nach Wunsch Mini-Zuckerperlen als Mundwinkel, Augen oder Lichtpunkte hinzufügen.
- Tipp:** Die Faultier-Amerikaner sollten kühl & trocken lagern. Am besten in einer Dose oder in einer Schachtel. Innerhalb von etwa drei Tagen verzehren.