



Marshmallow Weihnachtskekse

Rentier Spieße

1 Tüte(n) Nick Marshmallows

Etwas Schokolade, weiß

1 Packung Schokolinsen, rot

1 Tüte(n) Brezeln

1 Packung Holz-Stäbchen

Zuckerstift, schwarz

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Schneemann Keks

20 Kekse nach Wahl, flach

10 Nick Marshmallows

200 g Puderzucker

2.5 Esslöffel Wasser

Zuckerstift, orange

Zuckerstift, blau

Kakao Schneemann

1 Tasse(n) Kakao

1 Handvoll Nick Marshmallows

Zuckerstift, orange

Zuckerstift, braun

Rentier Spieße

1.

Marshmallows mit einem Stäbchen aufspießen und komplett in geschmolzene weiße Schokolade tauchen.

Halbierte Brezeln als Geweih und rote Schokolinsen als Nase an die Schokoladenmarshmallows mit weiterer Schokolade kleben.

Zum Schluss noch zwei kleine Punkte als Augen aufmalen.

schmelzender Weihnachtsmann

1.

Die Marshmallows halbieren und mit der Zuckerschrift zwei schwarze Augen und eine orange Nase aufmalen.

Puderzucker mit Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren, sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Zuckerguss mithilfe eines Teelöffels auf den Keksen verteilen. Sofort einen halben Marshmallow aufsetzen

(nach Belieben 3 kleine Schokolinsen vor dem Marshmallow auflegen).

Danach trocknen lassen und mit der schwarzen Zuckerschrift zwei Arme aufmalen.

Schneemann Kakao

1.

Kakao nach eigenen Wünschen zubereiten.

Marshmallows einmal horizontal halbieren.

Dann mit der schwarzen Zuckerschrift Augen und Mund und mit der orangen Zuckerschrift die Nase aufmalen.

Den Kakao mit den Marshmallows toppen.