

Einhorn-Wölkchen

Die kleinen Einhorn-Wölkchen lassen Kinderaugen strahlen. Ein Rezept, das sich besonders gut für Kindergeburtstage anbietet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	weiße Kuvertüre
80 g	bunter Puffreis (Knusper-Puffreis)

Zubereitung

1. Für die **Einhorn-Wölkchen** die weiße Kuvertüre über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Dann den bunten Puffreis hinzufügen und alles gründlich miteinander vermengen.
3. Jetzt 2 Backbleche oder Ähnliches mit Backpapier auslegen. Dann am besten mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen beziehungsweise Wölkchen auf das Backpapier setzen. Letztendlich die Wölkchen bis zum Verzehr komplett trocknen lassen.

Tipp

Wer möchte, der kann die Einhorn-Wölkchen, wenn sie noch nicht ganz trocken sind, mit essbarem Glitzer dekorieren. Zudem sind sie hübsch verpackt ein schönes Give-away.