Schneemänner

Das Rezept für die Schneemänner kommt nicht nur bei Kindern gut an und ist somit ein tolles Mitbringsel für jedermann. Auch als winterliche Deko eignen sie sich prima.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Nach Belieben	Doppelkekse (groß und rund)
Nach Belieben	Pfeffernüsse (Mit oder ohne Schokirand)
Nach Belieben	Softkekse
Nach Belieben	Dominosteine
Nach Belieben	Fruchtgummi (Schnüre)
Nach Belieben	Kuvertüre
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Als Erstes für die Schneemänner die Kuvertüre kleinhacken, und über ein warmes Wasserbad schmelzen.

2. Nun etwas Kuvertüre auf die glatte Seite von zwei Pfeffernüssen geben und diese mittig zusammendrücken, sodass eine Art Kugel entsteht. Diese anschließend trocknen lassen und später als Rumpf verwenden.

3. In der Zwischenzeit ebenfalls etwas Kuvertüre auf die Unterseite eines Dominosteins geben, diesen auf einen Soft-Keks kleben und ebenfalls trocknen lassen. Dies wird der Hut werden.

4. Dann den Rumpf (auch wieder mit etwas Kuvertüre) auf einem runden Doppelkeks befestigen. Sollten die Oberflächen der Pfeffernüsse zu arg gewölbt sein, sollte man diese mit einem Messer begradigen, damit der Schneemann einen stabileren Stand hat.

5. Als Nächstes eine Pfeffernuss mit der glatten Seite unter den Soft-Keks (als Kopf) befestigen und wie gewohnt trocknen lassen.

6. Danach den Kopf auf den Rumpf kleben. Auch hier sollte man eventuell die Pfeffernuss mit einem Messer etwas begradigen.

7. Ist der Schneemann getrocknet und somit stabil, wird aus dem Fruchtgummi-Schnüren noch ein Schal um den Hals gebunden.

8. Letztendlich mit der restlichen Kuvertüre dem Schneemann Augen, eine Nase und zwei Knöpfe aufmalen. Etwas Staubzucker verleiht dem Schneemann etwas winterlichen Glanz. Da man beliebig viele Schneemänner machen kann, gibt es in diesem Rezept, weder ein Mengen, noch eine Zeitangabe.

Tipp

Die Schneemänner trocknen schneller, wenn man sie Schritt für Schritt für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellt.