



SCHOKOFIGUREN FÜR DEN WICHTELKUCHEN

Druckt dieses Papier aus (kopiert es evtl. etwas kleiner, wenn euch das besser gefällt) und legt es unter ein Backpapier. Dann füllt ihr geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel und schneidet eine Spitze (sehr fein!) ab. Damit malt ihr dann die Figuren mit der flüssigen Schokolade nach. Achtet darauf, dass keine Elemente ohne Kontakt zum Rest der Figur sind (Münder oder Kreise auf dem Pilz). Abkühlen lassen und dann auf dem Kuchen befestigen (entweder in der Glasur oder in Sahne stecken).

Lasst es euch schmecken!

Eure Heike