Zackig g'schmackig: Schoko-Tannenzapfen und Kokos- Schneemänner

Für alle Naschkatzen unter euch haben wir zwei winterliche Rezeptideen: Süße Schoko-Tannenzapfen und kleine Kokos-Schneemänner.

Für die Schoko-Tannenzapfen braucht ihr: Kuchen, geschmolzene Schokolade, Kakaopulver, etwas Staubzucker und jede Menge Schoko-Cornflakes.

Bröselt zunächst den Kuchen in eine Schüssel.
Ihr könnt dafür zum Beispiel Kuchenreste vom Vortag verwenden.

Fügt einen Esslöffel Kakaopulver hinzu und schüttet dann die geschmolzene Schokolade in die Schüssel.
Vermengt nun den Teig, bis eine schokoladige Masse entsteht.

Aus dieser könnt ihr dann kleine Kegel formen.

In diesen Kegel steckt ihr nun die Cornflakes. Taucht sie dafür vorher in etwas geschmolzene Schokolade ein. Je nach Winkel sind die Zapfen etwas mehr oder weniger geöffnet.

Zum Schluss fehlt nur noch der Schnee. Bestäubt dafür die Zapfen mit etwas Staubzucker. Schon ist die erste winterliche Köstlichkeit fertig!

Für die Kokos-Schneemänner braucht ihr: Kondensmilch, Kokosflocken, weiße Schokolade, Salzstangen, bunte Fruchtgummi-Bändchen sowie Zuckerguss (schwarz und orange/rot).

Nehmt eine Schüssel zur Hand und vermengt etwas Kondensmilch mit dreimal so vielen Kokosflocken zu einer festen Masse. Fügt außerdem etwas geschmolzene, weiße Schokolade hinzu.

Aus der Masse formt ihr für jeden Schneemann zwei Kugeln. Eine kleinere für den Kopf und eine größere für den Körper. Setzt anschließend den Kopf auf den Körper.

Verleiht den Schneemännern zwei knusprige Salzstangen-Arme. Wiederholt diese Schritte, bis ihr eine ganze Gruppe von Schneemännern habt.

Mit einem bunten Fruchtgummi-Bändchen bekommen die Schneemänner einen schicken Schal umgebunden.
Mit etwas schwarzen Zuckerguss erhalten die Schneemänner Augen und Knöpfe.

Zum Schluss noch eine orange oder rote Zuckerguss-Nase und fertig sind die Kokosschneemänner.