



WEIHNACHTSREZEPTE FÜR KINDER

RENTIERKÖTTEL

Ein Rezept für Rentierköttel? Igitt! Aber keine Sorge, diese ganz speziellen Rentierköttel aus der BuchstabenBanden-Weihnachtsbäckerei schmecken wirklich köstlich - denn hinter dem Namen verstecken sich leckere Schoko-Zimt-Mandeln zum Naschen in der Vorweihnachtszeit!

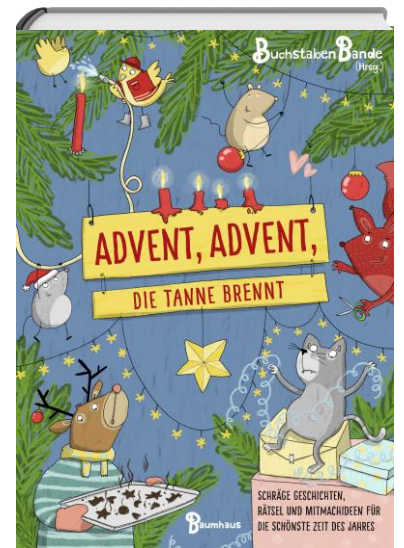


Das brauchst du:

- 250 g ganze Mandeln
- 100 g Schokolade
- ½ Teelöffel Zimt
- 80 g Puderzucker
- eine verschließbare Dose, eine Tüte oder ein schönes Glas
- ein gebasteltes oder ausgedrucktes Etikett

UND SO GEHT'S

1. Röste die Mandeln in einer Pfanne. Lass sie dann abkühlen.
2. In der Zwischenzeit brichst du die Schokolade in Stücke (natürlich nicht ohne zwischendurch mal zu naschen!) und schmilzt sie dann in einem Wasserbad. Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen.
3. Wenn die Schoki geschmolzen ist, rührst du den Zimt unter und gibst dann die Mandeln dazu. Rühr so lange um, bis alle Mandeln einen Schokomantel haben.
4. Jetzt solltest du sofort (!) die Schokomandeln mit dem Puderzucker in eine verschließbare Schüssel füllen. Mach den Deckel gut zu und dann: schütteln!
5. Fertig sind die Rentierköttel!



Rezept



Etiketten zum Ausdrucken



Rezept