

PONYSTARKE MELONEN

 Zum Sammeln!
Deine Lieblings-
Lissy PONY Rezepte




Das wird ein leckerer Spaß!



BACKEN   

PORTIONEN: 4 Stück 

ARBEITSZEIT: 30 Min. 

KÜHLZEIT: 1 Stunde

SCHWIERIGKEIT: ★☆☆☆☆

MAG ICH: ♥♥♥♥♥



DAS BRAUCHST DU:

- 1 Honigmelone (geschält und längs halbiert)
- 400 g weiße Schokoladen-Kuvertüre
- 150 g rosa Schokoladen-Kuvertüre
- bunte Zuckerstreusel
- pinke Fruchtgummi-Kronen
- schwarze Lebensmittelfarbe

Außerdem: • 4 Eisstiele • Styropor oder eine tiefe Schüssel, gefüllt mit Linsen oder Reis • 2 Spritztüten oder 2 Gefrierbeutel

1. A hand uses a knife to cut a slice of melon.
2. A hand stirs white chocolate in a pot over a water bath.
3. A hand dips a melon slice into a bowl of white chocolate.
4. A hand dips the top of the melon slice into a bowl of pink chocolate.
5. A hand uses a piping bag to apply pink frosting to the top of the stick.
6. The finished pony sticks are shown on a tray.

- 1 Für die Köpfe der Ponys **schnidest** du vier **längliche Rechtecke** aus der **Melone**. Stecke je einen **Eisstiel** hinein.
- 2 Bringe die **weiße Schoki** im **Wasserbad** zum **Schmelzen**. Lass sie dabei nicht zu heiß werden!
- 3 Tunke die **Melonenstücke** in die flüssige **Kuvertüre**. Dann steckst du sie an ihren Stielen ins **Styropor** und lässt sie im Kühlschrank **aushärten**.
- 4 Schmilz die **rosa Kuvertüre** und tauche den **oberen Teil** der Melonen-Spieße hinein. Bevor die Schokolade aushärtet, verziere diese noch mit **Streuseln** und den **Kronen**.
- 5 Erhitze die rosa **Kuvertüre** erneut und fülle sie jeweils in einen **Spritzbeutel**. Damit zauberst du deinen Ponys **Öhrchen** sowie **Nüstern**.
- 6 Zum Schluss malst du den Kronen-Melonen-Ponys noch **Augen** mit **Lebensmittelfarbe** auf.

Fertig!



Lass dir von einem Erwachsenen helfen.

Tipp
Wenn du keine Spritztüte hast, fülle die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel. Verschließe ihn und schneide eine der zwei unteren Ecken ab.

Notizen: