

Zuckersüße Pferdeäpfel

Pferdeäpfel stinken? Nicht immer! 😊 Meine kleinen Schoko-Äpfelchen schmecken jedenfalls himmlisch. ☁



Du brauchst:

- 400 g fertigen Rührkuchen (geht auch mit Schokokuchen)
- 2 kleine Äpfel (echte, nicht die vom Pferd)
- 1 Tafel Vollmilchschokoladen-Kuvertüre
- Zahnstocher

MMH, LECKER



Hände waschen, fertig, los!

Zerkrümle den Kuchen grob in eine Backschüssel. **BRÖSEL!** Verrühre ihn mit dem Mixer, bis nur noch kleine Krümel übrig sind. Schäle und entkerne vorsichtig die Äpfel, dann reibe sie klein. **Klitzeklein!** Vermische den Teig mit den winzigen Apfelraspeln. Drücke jeweils eine kleine Handvoll Teig zu einer festen Kugel zusammen. **Nee, rollen geht nicht.** Die Kugeln dürfen schief und krumm werden! **Echte Pferdeäpfel sind ja auch nicht perfekt.** Stelle alle Kugeln für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. ❄ ❄

Inzwischen erwärme die Kuvertüre in der Mikrowelle. Bitte dazu Erwachsene um Hilfe! Nun spießt du eine der Kugeln vorsichtig auf einen Zahnstocher **PIEK!** und drehst sie in der Kuvertüre. **ROLL!** Lass die Kugeln abkühlen, bis die Schokolade fest ist.

Jetzt aber reinbeißen! **WIIIIII!**



GALOPPIERENDEN APPETIT!

PS: Du kannst diese Fähnchen kopieren, ausschneiden und ausmalen. Streiche Kleber auf die Rückseite. Lege ein Ende eines Zahnstochers in die Mitte und drücke nun das Papier fest aufeinander. Wenn der Kleber getrocknet ist, kannst du die Fähnchen in die Pferdeäpfel stecken. Das sieht toll aus!

„Alles Julia“ von Sandra Grimm u. Vera Schmidt
Verlag: LOEWE ISBN: 9783743202221