

23. Dezember 2020

Schoko-Tannenzapfen

Was ihr dazu braucht:

- Schoko-Cornflakes
- Schokokuchen
- Puderzucker



Für die Schoko-Tannenzapfen zunächst Schoko-Cornflakes aussortieren und nur einzelne, eher flache aufheben.



Den Schokokuchen zu einem Kegel formen. Am besten stezt ihr ihn auf den Teller auf dem ihr ihn später selbst essen oder verschenken wollt.

Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.



Den Kegel aus dem Kühlschrank nehmen und von unten nach oben die Cornflakes befestigen. Oben mit eher gebogenen Cornflakes die Spitze formen. Den fertigen Tannenzapfen bis zum Servieren kühlen.

Der Schoko-Tannenzapfen kann jetzt mit Puderzucker beschneit werden.



Eichhörnchen leben in Wäldern. Sie bevorzugen hohe Nadelbäume aber auch Laubbäume. Sie lieben große Höhen, um die 10 Meter, dort fühlen sie sich sicher. Dort bauen sie ihre Nester. Die kleinen Eichhörnchen werden in diesem Eichhörnchenbau großgezogen.

Wie nennt man das Nest des Eichhörnchen?

