



BISTRO GENIAL
JUGENDPFLEGE SINN

DIY-Aktion für die Woche vom 25.01. bis zum 29.01.2021

Süße Eisbären zum Vernaschen – Rezept für Schokoladen-Kokos-Eisbären

Liebe Kids der Gemeinde Sinn

„Es schneit! Es schneit!“ Passend zum aktuellen Wetter stellen wir euch diese Woche ein Rezept für süße Schokoladen-Kokos-Eisbären vor. Den großen Landraubtieren sollte man eigentlich nicht zu nah kommen. Die Eisbären aus diesem Rezept sind aber ganz handzahn und lecker obendrein.

Du hast für das Rezept gerade nicht alle Zutaten parat?

GAR KEIN PROBLEM!

Melde dich bei deinem Team der Jugendpflege und wir vereinbaren einen Termin, an dem du dir die benötigten Zutaten, die dir fehlen, kostenlos vor deinem Jugendzentrum („Bistro Genial“, Ballersbacher Weg 6, Sinn) abholen kannst. Melde dich hierfür bitte telefonisch oder per WhatsApp bei Anne (Nummer: siehe unten).

Außerdem würden wir uns natürlich sehr darüber freuen, wenn wir die Ergebnisse eurer Leckereien sehen könnten. Schickt uns gerne ein Bild eurer süßen Eisbären per WhatsApp an das Team der Jugendpflege:

0151/ 1243 0474 Anne

0170/ 9890 392 Kevin



<https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/15150-rtkl-backen-schokoladen-kokos-eisbaeren>

Wir sind auch auf Instagram!
@bistrogenial



DIESE ZUTATEN BRAUCHT IHR FÜR FÜNF BÄREN:

- 150 g weiße Schokolade
- 150 g Cornflakes
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 50 g Kokosraspeln
- braune Zuckerschrift
- Wasser

ANLEITUNG:

1. Legt ein Stück Backpapier auf das Backblech. Bereitet ein Wasserbad: Schneidet die Schokolade in kleine Stücke und gebt sie in eine Metallschüssel. Stellt die Schüssel auf einen Topf, in den ihr etwa 2 Fingerbreit Wasser gefüllt habt, und erhitzt das Wasserbad langsam auf kleiner Flamme.

Bittet einen Erwachsenen um Hilfe, wenn ihr am Herd arbeitet!

Am besten wählt ihr einen Topf, auf den die Schüssel gut passt - ohne dabei das Wasser zu berühren. Der Dampf reicht zum Erhitzen völlig aus. Rührt die Schokolade mit einem Teigschaber immer wieder um.

2. Nehmt die Schüssel vom Topf und rührt die Cornflakes vorsichtig unter, bis alle mit Schokolade überzogen sind. Gebt nun mit 2 Esslöffeln kleine Häufchen auf das Blech und lasst die Schokolade wieder fest werden –fertig sind die Bärenbäuche.

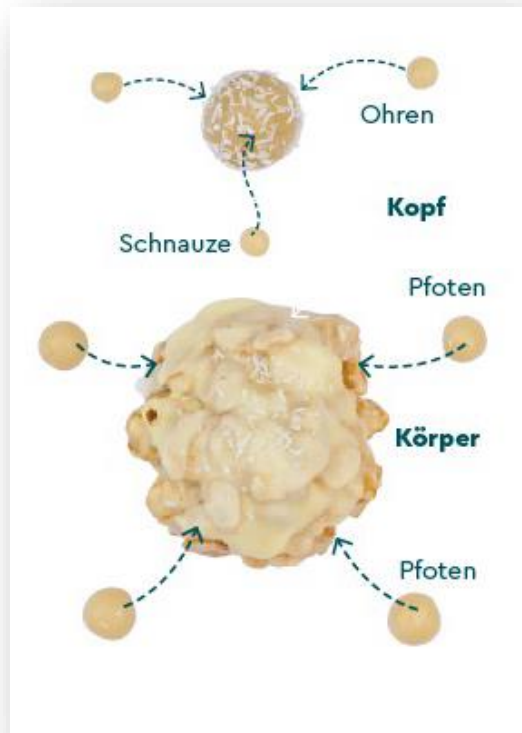
Achtung: Die Schokocrossies zum Festwerden nicht in den Kühlschrank stellen, sonst ziehen sie Wasser. Erst wenn sie fest sind, kann man sie in luftdicht schließenden Dosen im Kühlschrank aufbewahren.

3. Verknetet das Marzipan in der Rührschüssel mit dem Puderzucker. Formt daraus 5 walnussgroße Kugeln als Köpfe und wälzt sie in Kokosraspeln.
4. Formt aus dem restlichen Marzipan 20 kleine Kugeln für Pfoten und 15 noch kleinere Kugeln für die Ohren und die Schnauze.

5. Drückt die Pfoten etwas flach und dann die Schnauze und die Ohren an die Köpfe.

Platziert die Köpfe und Pfoten auf die nun trockenen Bärenbäuche aus Schokocrossies wie rechts zu sehen und drückt sie an.

Malt den Bären mit der Zuckerschrift Maul, Nase und Augen ins Gesicht und Krallen an die Pfoten*



Wir wünschen euch viel Spaß beim Zubereiten und freuen uns auf eure Rückmeldungen!

Dein Team der Jugendpflege Sinn,

Anne & Kevin

*Rezept gefunden auf: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/15150-rtkl-backen-schokoladen-kokos-eisbaeren>