



Jugendpflege Mittenaar | Kinder- und Jugendarbeit
des Caritasverbandes Wetzlar / Lahn-Dill-Eder e.V.

DIY-Aktion für die Woche vom 08.02. bis zum 12.02.2021

„Schneemann-Suppe“

Rezept für Marshmallow-Schneemänner in heißer Schokolade

Liebe Kids der Gemeinde Mittenaar

Draußen ist es momentan eisig kalt. Was gibt es da Besseres als eine heiße Schokolade mit einem süßen Schneemann aus Marshmallows? Heute stellen wir euch ein Rezept vor, das sowohl Spaß beim Zubereiten als auch beim anschließenden Naschen macht.

Du hast für die Schneemänner 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 („JIM“, Burggraben 18, 35756 Bicken) 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 „Schneemann-Suppe“ per WhatsApp an das Team der Jugendpflege:

0151/ 1243 0474 Anne

0176/ 108 111 55 Manuel



<https://www.henkel-lifetimes.ch/Heisse-Schoggi-mit-Marshmallow-Schneemann/article2798?language=de>

Wir sind auch auf Instagram!
@jugendpflegemittenaar



DIESE ZUTATEN BRAUCHST DU FÜR EINE TASSE HEIßE SCHOKOLADE UND VIER SCHNEEMÄNNER:

ZUTATEN

Für die heiße Schokolade:

250 ml Milch
100 ml Sahne
20 g Zartbitter-Schokolade
15 g Vollmilch-Schokolade
10 g Puderzucker
5 g Kakaopulver

Für den Schneemänner:

12 Marshmallows
8 Salzstangen
4 Süßigkeiten für die Nase
(Marzipanrüben/ Schokolinsen/...)
Schokoschrift

ZUBEREITUNG

Für die Marshmallow-Schneemänner jeweils einem Marshmallow mit der Schokoschrift ein Gesicht aufmalen und einen weiteren Marshmallow mit Schokopunkten als Knöpfe versehen. Außerdem mit einem Tupfer Schokoschrift jeweils eine Süßigkeit deiner Wahl als Nase ins Marshmallow-Gesicht setzen. Salzstangen als Arme und Beine in die Marshmallows stecken.

Für die heiße Schokolade Milch, Sahne, Puderzucker in einem Topf erhitzen, unter Rühren aufkochen und anschließend vom Herd nehmen.

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

Hacke die Schokolade grob und schmelze diese unter Rühren in einer Schüssel zusammen mit der warmen Sahne-Milch-Mischung und dem Kakaopulver über einem warmen Wasserbad.

Vor dem Servieren noch einmal vorsichtig erhitzen und je nach Geschmack noch mit etwas geschlagener Sahne garnieren. Zum Schluss die Marshmallows so in die Tasse setzen, dass es aussieht, als würde ein Schneemann in der heißen Schokolade baden.

VIEL SPAß BEIM ZUBEREITEN UND FREUEN UNS AUF EURE RÜCKMELDUNGEN!

Dein Team der Jugendpflege Mittenaar,

Anne & Manuel