



MACH KITA MIT UNS!

Gemütlichkeit mit süßen Schneebällchen ★★



ab 3 Jahren



ca. 30 min.



praktische Erfahrungen in der Zubereitung von Speisen sammeln, sich zur Familie zugehörig fühlen

Zutaten für 35 Schneebällchen:

- eine Packung hellen Wiener Boden (400g)
- 60g Amarettini (ca. 30 Stück)
- 10g Kakaopulver, 25g Zucker, 75 ml Kirschsafte
- Puderzucker, um die Bällchen darin zu wälzen

Anleitung:

Draußen hat es ja in diesem Winter schon ein bisschen geschneit. Vielleicht habt ihr da auch Schneebälle geformt und eine lustige Schneeballschlacht gemacht. Wenn ich an Schneebälle denke, fällt mir ein, dass es ein leckeres Rezept gibt, wie ihr euch süße Schneebällchen zum Naschen selbst machen könnt.

Los geht's: Den Wiener Boden zerbröselst ihr einfach mit den Fingern in kleine Stücke in eine Schüssel. Legt dann die kleinen Amarettini-Kekse in eine Frischhaltetüte, legt diese flach auf den Tisch und zerkleinert sie, indem ihr mit einem Nudelholz rüber rollt. Diese füllt ihr dann ebenfalls in die Schüssel. Verrührt in einem anderen Gefäß das Kakaopulver, den Zucker und den Kirschsafte miteinander, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Gebt anschließend alles zusammen in die große Schüssel und knetet es gut mit den Händen durch. Aus dem Teig könnt ihr nun kleine Schneebällchen formen. Gebt 2 Esslöffel Puderzucker in eine kleine Schüssel und wälzt die Bällchen darin, damit sie auch wirklich wie Schneebälle aussehen ;-)

Macht es euch zusammen gemütlich und probiert eure selbst gemachten Schneebällchen. Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Tipps auf
www.kigaeno.de/kigaetipps

