Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ADVENTSKALENDER SCHNELL BASTELN

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

So, fast ist es endlich so weit, die Adventszeit steht vor der Tür. Wir waren heute fleißig und mein Sohn durfte seinen eigenen **Adventskalender** selber basteln! Den Kit haben wir schon seit ein paar Wochen in der Küche stehen, aber diesen Morgen haben wir uns endlich die Zeit genommen, ihn auszuprobieren. Wir haben dafür eine Pralinen Form für Adventskalender, aber 2 kleine Pralinen Formen sollten auch gehen. Ihr braucht aber insgesamt 25 Formen.

Selbstverständlich musste es knallbunt sein! Wir hatten echt Spaß, die kleinen Formen zu dekorieren und Ja, wenn man die grüne Schokolade nascht, bekommt man eine grüne Zunge □□ (ein Foto durfte ich leider nicht machen □□)

Also hier habe ich 150 g weiße Schokolade (Ivoire) geschmolzen und sie mit verschiedenen fettlöslichen Farben gefärbt. Ich möchte noch eine Variante ohne Farbe aber mit Zartbitterschokolade, weißer Schokolade und Dulcey probieren, um mehrere Farben zu haben.

Es gab keine Füllung, sondern nur pure Schokolade, was die Sache einfacher und schneller macht. Für die verschiedenen Dekos und Muster waren wir praktisch und haben es einfach mit **Zahnstochern** gemacht.

Und so einfach ging es:

Zutaten für 1 Adventskalender:

Minimum 150 g (max 200g) weiße Schokolade, 1/2 TL fettlösliche Farben (Rot , Grün und Gelb).

1- Die Schokolade schmelzen und in 3 Schälchen verteilen. In jeder eine bisschen Lebensmittelfarbe geben und umrühren….

Mit kleinen Zahnstochern die Farben in den kleinen Mulden geben und die Pralinen formen einfach „ausmalen“!

Die restlichen Schokolade dann in die Formen eingießen und in den Kühlschrank fest werden lassen. Für uns war ein Vormittag genug.

2- Die Pralinen aus den Formen nehmen und in die kleinen Adventskalenderfächer verteilen.

Et voilà! Wir sind endlich bereit für nächsten Samstag….

Ich wünsche euch einen guten Start in der Woche und viel Spaß bei dem Adventsbasteln…

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de