Süße Schokokuss-Zwerge

Zutaten für 12 Schokokuss-Zwerge

- 12 Schokoküsse
- 12 Eiswaffeln
- Gebäckschmuck
- 24 Zuckeraugen
- 50 g Schokolade

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

So bereitest du die Schokokuss-Zwerge zu:

Die süßen Zwerge könnt ihr ohne viel Aufwand schnell herstellen: nehmt euch pro Zwerg einen Schokokuss und schneidet ihm in Mundhöhe einen Schlitz. Dort steckt ihr einen kleinen Minikeks hinein.

Schmelzt etwas Schokolade im Wasserbad und befestigt dann den Gebäckschmuck eurer Wahl als Nase am Schokokuss.

Die Augen könnt ihr entweder aus Marzipan und Schokotröpfchen selber basteln oder ihr greift auf fertigen Gebäckschmuck zurück. Wie auch immer ihr euch entscheidet - befestigt werden die Augen auch wieder mit einem Klecks geschmolzener Schokolade.

Nun verteilt ihr noch etwas heiße Schokolade auf der Stirn und klebt ein paar Zuckerperlen an.

Taucht die Waffelhörnchen in die Schokolade und klebt sie als Hut an. Wenn ihr möchtet, könnt ihr mit der restlichen Schokolade auch noch die Spitzen der Waffelhörnchen verzieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.