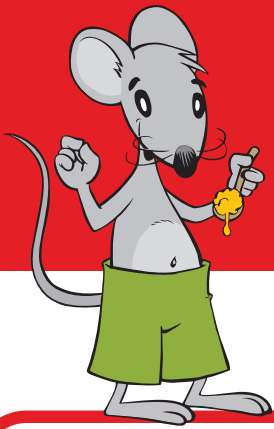


Benjamins Schoko-Adventskranz



Was du dafür brauchst:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- vier Waffelröllchen
- vier Mandeln
- 200 g Schokoladen-Kuvertüre
- Puderzucker, Zitrone, Zitronenpresse
- Kochtopf, Schüssel, Kochlöffel fürs Wasserbad zum Schmelzen
- Backpapier

Trage auf die Spitze der «Kerzen» dick Zuckerguss auf. Er darf ruhig leicht überlaufen. Stecke zum Schluss Mandeln als Kerzenflammen obendrauf!



1. Rolle die Marzipanmasse zu einer dicken Wurst. Forme einen Kranz.



2. Bedecke den Kranz ganz mit geschmolzener Kuvertüre.



3. Lege den Schokokranz zum Abtropfen auf Backpapier.



4. Drücke die Waffelröllchen auf die noch weiche Schokolade.



5. Stell den Kranz in den Kühlschrank. Schneide überstehende Schokolade ab.



6. Verrühre 1 EL Puderzucker mit ein paar Tropfen Zitronensaft. Der Guß soll dickflüssig sein.