Name_____

5-6 Jahre

Weihnachtskuchen

Das ist ja mein Lieblingskuchen und das Rezept kommt aus der Großmutter meiner lieben zweibeinigen Mutter! Ich hoffe, es wird dir auch schmecken.

Bevor du mit dem Präparieren anfängst, nicht das Händewaschen vergessen. Natürlich darf dir jemand helfen. Sieh zu, dass du die Küche wieder gut aufräumst.

Utensilien / Du brauchst: Rührschüssel, Holzlöffel, Backpapier, Holzspachtel, Papier in der gewünschten Farbe, Weihnachtsdekorationen, z.B. Kugel und ein farbiges Stoffknoten.

Zutaten
250 g Zucker; 100 g Puderschokolade; 100 g "Bolacha Maria" (portugiesische Biskuits) oder andere Biskuits, z.B. De Beukelaer; 50 g Butter; 1 Ei

Für den Überzug
Schokoladencreme "Nucreme" oder eine selbstgemachte Schokoladencreme

Zubereitung
1 - Das Ei mit dem Zucker aufschlagen und gut vermischen.
2 - Die Puderschokolade beigeben und wieder gut vermischen.
3 - Die "bolachas Maria" (oder eine andere Biskuitsorte) in Stücke schneiden und der Mischung beigeben.
Trick: du kannst deine Hände zum Vermischen benutzen.
4 - Ein rechteckiges Stück Papier in der gewünschten Farbe ausschneiden und in eine rechteckige Backform legen. Die Mischung in die Backform beigeben.
5 - Der Mischung die Form eines Baumstammstücks geben, indem man die zwei Extremitäten schief einchneidet.
6 - Die Schokoladencreme mit einer Holzspachtel auftragen, und mit einer Gabel Linien ziehen, die das Holz darstellen sollen.
7 - Nach Wunsch mit bunten Weihnachtskugeln und einem farbigen Stoffknoten dekorieren
8 - Im Kühlschrank aufbewahren.

Bom apetite!

© Dulce Rodrigues. Alle Rechte vorbehalten.
www.barry4kids.net