

Osternester



Zubereitungszeit  55 Min.

Für 12 Stück

Zutaten

- ★ 36 Stück kinder Schoko-Bons (208,8 g)
- ★ 100 g Reiscrisps
- ★ 60 g dunkle Schokolade
- ★ 60 g weiße Schokolade
- ★ 150 g Magerfrischkäse
- ★ 1 TL Vanilleextrakt (5 g)
- ★ 80 g Puderzucker
- ★ 3 TL Zitronensaft (12 g)
- ★ Grüne Lebensmittelfarbe
- ★ Zwei weitere Lebensmittelfarben

Utensilien

- ★ 2 Schüsseln
- ★ Topf
- ★ Gummispatel
- ★ Spritztülle
- ★ Muffinform
- ★ Zahnstocher



Zubereitung

1. Dunkle Schokolade und weiße Schokolade in separaten Schüsseln über dem Wasserbad schmelzen. Reiscrisps gleichmäßig auf die Schüsseln verteilen und vorsichtig vermengen, bis alle Reiscrisps mit Schokolade ummantelt sind. Eine Muffinform einfetten und die Reiscrispmasse in Nestform in die Muffinform drücken. Kühl stellen und aushärten lassen.
2. Magerfrischkäse mit Vanilleextrakt und 1 EL Puderzucker vermischen. Mit der grünen Lebensmittelfarbe hellgrün einfärben. Dabei vorsichtig vorgehen, damit die Creme nicht zu dunkel wird. Mit einer Zahnstocherspitze voll Farbe anfangen, einrühren, und eventuell mehr Farbe hinzufügen. In eine Spritztülle füllen und im Kühlschrank ca. 30 Min. kühlen und fest werden lassen. Reiscrispnester vorsichtig mit einem Messer aus der Muffinform lösen. Die grüne Magerfrischkäsemischung als Gras am Rand der Nester aufspritzen.
3. Puderzucker mit Zitronensaft anrühren. Dann in zwei verschiedene Schüsseln füllen und blau und rot einfärben. 36 kinder Schoko-Bons damit dünn ummanteln. Am besten steckt man die kinder Schoko-Bons, die man einfärben möchten, auf Zahnstocher und taucht sie so in den Zuckerguss. Gut abtropfen lassen, dass nur eine dünne Schicht entsteht, und dann beispielsweise in Sand oder Styropor stecken, um sie trocknen zu lassen. Pro Nest 3 kinder Schoko-Bons Eier verteilen. Frohe Ostern!



Nährwerte:

Portionen:	12
Portion Pro:	57 g
Portion:	214 kcal

