

Kleine
Küchenhelden

Süße Erdbeer-Marienkäfer mit **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 380 g Erdbeeren
- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO
(= 100 g)
- 24 g Zucker-Augen
- 1 Lakritzschnecke

Außerdem:

- Zahnstocher
- Spritztüte

Zubereitung:

1.

Den Strunk der Erdbeeren entfernen und längs je eine dünne Scheibe abschneiden, sodass die Erdbeeren flach liegen können. Mit einem Zahnstocher ungefähr auf der Hälfte der Erdbeeren jeweils zwei Löcher für die Fühler stechen.

2.

Kinder SCHOKOLADE + MILCH
- KAKAO im Wasserbad schmelzen. Erdbeeren etwa zu einem Drittel in die Schokolade tunken. Je zwei Zucker-Augen auf die Schokolade drücken und für 5 Minuten trocknen lassen. Den Rest der geschmolzenen **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO etwas abkühlen lassen, bis man sie mit dem Spritzbeutel verarbeiten kann, ohne dass sie zu heiß ist.

3.

Mit dem Spritzbeutel in der Mitte jeder Erdbeere längs einen Strich malen. Dann beide Seiten mit vielen Punkten verzieren. Während die Schokolade trocknet von der Lakritzschnecke 12 ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Stücke noch einmal längs teilen und als Fühler in die zwei vorgestochenen Löcher stecken.

Portionen: **12**
Pro Portion: **43 g**
Pro Portion: **59 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 25 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 20 Minuten**