



Kleine  
Küchenhelden

# Segelboote mit Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO

## Zutaten:

- 80 g Margarine
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 ml Milch, 1,5 % Fett
- 9 Riegel Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO (= 112,5 g)

Außerdem: Backrahmen (ca. 18 x 21 cm), 9  
Cake-Pop-Stiele, 18 kleine Holzspieße mit  
breitem Griff

## Zubereitung:

1.

Margarine mit Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Teig in einen Backrahmen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech (ca. 18 x 21 cm) füllen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2.

Kuchen in 9 Stücke (ca. 7 x 6 cm) schneiden. Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO auspacken und Papiere zur Seite legen. Je 1 Segment pro Riegel Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO abbrechen und unter Rühren über einem heißen Wasserbad schmelzen. Übrige Riegel längs halbieren.

3.

Unterseite der halbierten Riegel mit geschmolzener Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO bestreichen, als Reling von oben an die langen Seiten der Kuchenstücke legen und trocknen lassen. Beiseitegelegte Papiere als Segel um die Cake-Pop-Stiele falten und in die Kuchenstücke stecken. Holzspieße als Ruder in die Seiten der Boote stecken und Segelboote mit Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO servieren.

Portionen: 9  
Pro Portion: 60 g  
Pro Portion: 238 kcal

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 45 Minuten  
Davon aktiv: ca. 45 Minuten