Exotische Schneemänner mit Picandou

Informations

Zubereitung : **20 min.**

Zutaten

- 8 Picandou
- 30 g Kokosraspeln
- 4 Schokostäbchen “Sarments du Médoc”
- Schokoladenperlen von Valrhona
- Verschiedenfarbige Zuckermasse

Zubereitungschritte

1. Den Picandou in den Handflächen zu Kugeln unterschiedlicher Größe formen, die den Kopf und den Körper des Schneemanns bilden.
2. Die Kugeln in Kokosraspeln wenden.
3. Eine kleine Kugel auf eine größere setzen, sodass daraus ein Schneemann entsteht.
4. Die Schokostäbchen als Arme in die Schneemänner stecken.
5. Aus der Zuckermasse nach Belieben Dekorelemente herstellen: Mütze, Schal, Nase, Knöpfe, Mütze usw.

6. Die Schneemänner mit Schokoladenperlen und den aus Zuckermasse hergestellten Accessoires verzieren.

? **Tipps und Tricks:** Denkbar ist auch eine salzige Variante mit geriebenem Käse und Gemüsestücken zur Verzierung.

Fromi recipe : Island snowmen with Picandou

Fromi recipe : Island snowmen with Picandou