

FROSCH IM TEICH



Dazu brauchst du:

Teig

Blätterteig oder Kuchenteig

Aussteichformen

Kleine Konservenbüchse, Petflaschendeckel

Zutaten

Apfel, Kiwi, Marzipan, Gurke, Smarties, Nüsse,
evt. Zucker, Ei

Zuckerleim

Puderzucker, etwas Wasser

So geht es:

Teig



Auswallen, Kopf ausstechen mit Konservendose
Augen ausstechen mit Petflaschendeckel,
Mit etwas Wasser am Kopf befestigen
Wer möchte - etwas Zucker auf Teig streuen
Frosch mit Ei bestreichen (geht auch ohne Ei)

Apfel - Mund



Waschen, Vierteln, Bitzgi entfernen,
in dünne Schnitzli schneiden, 2 Schnitzli als Mund
auf Kopf legen
Apfelschnitzli können auch erst nach dem Backen
aufgelegt werden.

Backen

15 – 20 Minuten bei 200 Grad, auskühlen lassen



Verzieren	Nach deinen Ideen
Tipps	Grünes Marzipan – gemischt: weisses Marzipan mit grüner Lebensmittelfarbe
Mund	Apfel, Kiwi, Marzipan, Gurke
Augen	Smarties, Marzipan, Rosinen, Haselnüsse (Spitz etwas abschneiden), Essiggurkenrädli
Zuckerleim	1 Esslöffel Puderzucker mit wenig Wasser mischen Smarties und Nüsse mit etwas Zuckerleim am Auge befestigen. Apfel, Kiwi, Marzipan, Gurke nur drauflegen.

Sicher werden deine Frösche wunderbar schmecken. Mmh...

EN GUETE!