

Süße Kakteen

Kaffeemühle	
Alufolie	grüne Speisefarbe
kleine Blumentöpfe	2 EL Mandelstifte
	200 g Haselnußcreme
250 g Mandeln	200 g Kochschokolade
200 g kristallisierten Honig	40 g Kokosfett
50 g Haferflocken	Zahnstocher
3 - 4 Tropfen Bittermandel	Zellophan

Mandeln schälen
mit Haferflocken sehr fein reiben
mit Honig zu Teig kneten
Bittermandelöl dazugeben
Speisefarbe nach Anweisung auflösen
2 - 3 Tropfen in den Teig geben
Teig in Alu einschlagen
kühl stellen.

Kochschokolade, Haselnußcreme + Kokosfett erwärmen und verrühren
die Creme in Blumentopf gießen
Loch mit Schokolade bedecken
aus Marzipan Kakteen formen
Mandelstifte als Stacheln
Kakteen mit Zahnstocher in Erde stecken
in Zellophan verpacken, damit sie nicht austrocknen

kühl stellen