



Heute kochen wir selbst!

Außenwohngruppe Fischbach

STIFTUNG KREUZNACHER DIAKONIE

Die Stiftung kreuznacher diakonie nimmt teil am Auftrag der Kirche, Gottes Liebe zur Welt in Jesus Christus allen Menschen zu bezeugen. Sie weiß sich diesem Auftrag verpflichtet und beteiligt sich seit ihren Anfängen an der Diakonie als Wesens- und Lebensäußerung der Kirche und nimmt sich besonders der Menschen in leiblicher Not, in seelischer Bedrängnis und in sozial benachteiligten Verhältnissen an. Diesen Auftrag fördern in besonderer Weise die Diakonischen Gemeinschaften der Stiftung kreuznacher diakonie.

Die Stiftung kreuznacher diakonie ist eine große, gemeinnützige und mildtätige kirchliche Stiftung des öffentlichen Rechts und wurde 1889 in Bad Sobernheim als Diakonissen-Mutterhaus gegründet. Heute hat die Stiftung kreuznacher diakonie ihren Sitz in Bad Kreuznach und ist Träger von Einrichtungen in Rheinland-Pfalz, Saarland und Hessen.

Durch die Angebote der Geschäftsbereiche der Stiftung kreuznacher diakonie erfahren Menschen in vielfältiger Weise Hilfe zum Leben. Dazu gehören Krankenhäuser, Hospize, Wohnungen und Werkstätten für Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen sowie psychischen Erkrankungen. Darüber hinaus ist die Stiftung Träger von Betreuungs- und Wohnangeboten für Menschen im Alter. Hilfen für Kinder, Jugendliche und Familien, für Menschen ohne Wohnung sowie Qualifizierungsprojekte für Menschen, die am Arbeitsmarkt benachteiligt sind, gehören ebenfalls zur Stiftung kreuznacher diakonie. In allen Arbeitsbereichen gibt es stationäre und ambulante Angebote. Zudem bietet die Stiftung kreuznacher diakonie rund 1.000 Aus-, Fort- und Weiterbildungsplätze in pflegerischen, pädagogischen und diakonisch-theologischen Berufen.

Täglich nehmen rund 8.500 Menschen Dienstleistungen der Stiftung kreuznacher diakonie in Anspruch. Rund 5.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben einen Arbeitsplatz bei der Stiftung kreuznacher diakonie.

Die Stiftung kreuznacher diakonie ist auf die Hilfe von Freundinnen und Freunden angewiesen. Sie unterstützen unsere Arbeit durch Geld- und Sachzuwendungen, durch Vermächtnisse und Stiftungen. Diese Hilfen kommen direkt den Menschen zugute, die unsere Dienste in Anspruch nehmen.

Unser Spendenkonto 55 115

bei

Bank für Kirche und Diakonie eG – KD-Bank BLZ 350 601 90

IMPRESSUM:

Herausgeber: Stiftung kreuznacher diakonie · Kirchliche Stiftung des öffentlichen Rechts · Ringstraße 58 · 55543 Bad Kreuznach

Verantwortlich: Kinder-, Jugend- und Familienhilfe kreuznacher diakonie

Layout: Anja Lill · Referentin Medien und Design

Druck: Diakonie Werkstätten kreuznacher diakonie

Auflage: xxxx Stück · xxxx 2012

Heute kochen wir selbst!

In diesem Kochbuch findet ihr jede Menge leckerer Rezepte, die wir alle selbst kreiert und zusammengestellt haben. Wir wünschen euch allen viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen!

Gruppe 4

Vorwort

Das vorliegende Kochbuch wurde gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen der Außenwohngruppe Fischbach erstellt. Dazu sammelten die Kinder zusammen mit den Eltern und anderen Verwandten ihre Lieblingsrezepte. Gemeinsam mit den Mitarbeitern und Kids der Gruppe kochten sie die Rezepte nach. Durch eine Spende der Diakonie Rheinland-Westfalen-Lippe e.V. konnte diese Sammlung von Lieblingsrezepten in die vorliegende Form gebracht werden.

Kornelia Spiegel,
Sozialpädagogin im Pädagogischen Sonderdienst der
Kinder-, Jugend- und Familienhilfe kreuznacher diakonie



Die Kinder der Gruppe 4

Ohne Regeln geht es nicht!

1. Bevor ihr mit dem Kochen loslegt, lest euch doch erst mal das Rezept komplett durch. Danach könnt ihr es leichter Schritt für Schritt befolgen.
2. Stiele von Töpfen oder Pfannen dreht ihr am besten zur Wand. Damit verhindert ihr, dass jemand das ganze vom Herd reißt oder sich daran verletzt.
3. Bei heißen Töpfen nehmt ihr besser einen Topflappen oder einen Handschuh damit ihr euch nicht verbrennt.
4. Butter oder Margarine dürfen in der Pfanne niemals schwarz werden.
5. Und bitte gießt niemals Wasser ins heiße Fett.
6. Wasserhahn, Herd und Co. solltet ihr nach jedem Gebrauch zudrehen oder abstellen.
7. Da das Kochen natürlich immer eine herrliche Unordnung in der Küche nach sich zieht, gehört das Aufräumen nach dem Essen ebenso zum Kochen wie das Zubereiten der Speisen.

Immer diese Abkürzungen!

El	=	Esslöffel	kg	=	Kilogramm
Tl	=	Teelöffel	min	=	Minuten
Msp	=	Messerspitze	Pck	=	Packung/Päckchen
g	=	Gramm			
l	=	Liter			
ml	=	Milliliter			
cm	=	Zentimeter			
mm	=	Millimeter			

7 Für den kleinen Hunger zwischendurch

- Sandwichmix für jeden Geschmack
- Weißbrot mit Hackfleisch
- Salatsauce
- Dinkel-Pfannkuchen a la Lukas
- Gemüse-Pfannkuchlein

13 Gerichte aus aller Welt

- Borschtsch
- Pizzateig
- Pelmini
- Jugoslawische Reispfanne
- Tomatenreis
- Indisch-Curry-Kurkuma Hähnchen

21 Was Süßes zum Nachtisch?

- Ela's süße Nudeln
- Martins 7 Punkte Apfelkuchen
- Purpur Pudding in schwerer Vanillesee
- Choco Crossies
- Chocolate-Chip-Cookies
- Erdnuss-Schnecken
- Halloweenplätzchen



Sandwichmix für jeden Geschmack

Zutaten (natürlich könnt ihr die Zutaten auch variieren):

- 8 Scheiben Toast
- 2 Ei Frischkäse
- 2 Tomaten
- 2 hart gekochte Eier
- 4 Scheiben Edamer
- 4 Salatblätter



Das Weißbrot toasten und 4 Scheiben mit Frischkäse bestreichen. Die Tomaten jeweils in 6 Scheiben schneiden und je 3 davon auf eine Toastscheibe legen.

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier in Scheiben schneiden und je eine Scheibe Ei auf die Tomatenscheibe legen. Salzen und pfeffern und dann eine Scheibe Käse auflegen.

Für 4 Minuten in den Backofen schieben.

In der Zwischenzeit Salatblätter waschen, abtropfen lassen. Die Brote aus dem Ofen nehmen und den Salat drauflegen.

Eine Toastscheibe oben drauf legen, diagonal durchschneiden und fertig.

Weißbrot mit Hackfleisch

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 3 El Weckmehl
- Tomatenmark
- 300 g Hackfleisch
- Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikagewürz
- 150 g Gouda
- 1 Baguette

Die Zwiebel würfeln und anbraten. Dann vermischt ihr die Zwiebeln mit den restlichen Zutaten. Zum Schluss reibt ihr den Gouda und schneidet das Baguette auf.

Auf die Hälften verteilt ihr dann die Hackfleischmasse. Zum Schluss streut ihr den Käse drüber.

Das ganze bei 175° in den vorgeheizten Backofen.



Salatsauce

Zutaten:

3 große Eigelb

2 ganze Eier

1 l Bechel Öl

¼ l Olivenöl

zu einer Mayonnaise verrühren.

1¼ El Salz

1¼ El Fondor

¾ El Pfeffer

1¼ El Zucker

1¼ El Senf

1 El Sardellenpaste

1¼ El Worchester-Sauce

150 ml Rotweinessig

150 ml Weißweinessig

300 ml Balsamico Bianco

700 ml Gemüsebrühe kalt

hinzugeben und gut verrühren.



Dinkel-Pfannkuchen a la Lukas

Zutaten:

3 Eier

350 g Dinkel-Mehl

750 ml Milch

1 Prise Salz

7 El Zucker

2 Pck Vanillezucker

1 kleine Flasche Vanille Aroma

3 El Sonnenblumenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und die Pfannkuchen nach und nach braten.

Gemüse-Pfannkuchlein

Zutaten:

150 g Lauch

150 g Karotten

200 g Kartoffeln

1 Ei

1 Ei Mehl

Salz, Pfeffer

Öl

200 g Magerquark

200 g saure Sahne oder Schmant

125 g Naturjoghurt

1 Knoblauchzehe

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

Den Lauch waschen, Karotten und Kartoffeln schälen und reiben. Den Lauch fein schneiden, Ei und Mehl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit nassen Händen etwa 12 Gemüsepuffer formen und im Öl braten.

Quark, saure Sahne, Joghurt, Knoblauch, gehackte Petersilie und Schnittlauch miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Gerichte aus aller Welt



Borschtsch

Zutaten:

3 Zwiebeln

1 kg Suppenknochen

750 g Rindfleisch

Salz, Pfeffer, Zucker

1 Tl Pfefferkörner

1 Tl Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

200 g Knollensellerie

800 g Rote Beete

1 Knoblauchzehe

1 El Butter

250 g Weißkohl

Essig

1 El gehackter Dill

Eine Zwiebel schälen und halbieren, Suppenknochen und Rindfleisch kalt abspülen und mit den Zwiebelhälften, 1 Tl Salz, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze 2 Stunden köcheln lassen, dabei den Schaum abschöpfen.

Sellerie schälen und grob raffeln. Rote Beete schälen und in Würfel schneiden. Restliche Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

Knochen und Fleisch aus der Brühe nehmen. Fleisch von Fett und Sehnen befreien und würfeln. Abgedeckt beiseite stellen. Fleischbrühe durch ein Sieb abgießen und ebenfalls auf die Seite stellen.

In einem großen Topf Butter erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anschmoren. Sellerie und Rote Beete zugeben und 3 min. mitbraten. Fleischbrühe hinzugeben bis das Gemüse bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 3 El Essig zufügen. Alles bei kleiner Hitze 50 min. köcheln lassen.

Weißkohl säubern und ohne Strunk in Scheiben schneiden. Zum Gemüse hinzugeben und wieder mit der Fleischbrühe bedecken. Weitere 30 min. köcheln lassen.

Rindfleischwürfel unter das Gemüse mischen und erwärmen lassen. Mit etwas Essig, Zucker und Salz abschmecken. Zum Schluss den Dill unterrühren.



Pizzateig

Hefe-Teig

250 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
500 g Mehl
½ TL Salz
4 EL Olivenöl
1 Prise Zucker



Das Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Das Mehl dazusieben. Salz, Olivenöl und Zucker drauf geben und alles möglichst zu einem weichen Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Mit einem warmen Nudelholz ausrollen und nach Lust und Laune belegen.

Doch halt..... Hefe-Teig kann ja jeder! Bei uns gibt es noch den **Quark-Öl-Teig:**

2 Eier
250 g Magerquark
6 EL Milch oder Wasser
8 EL Maiskeimöl
1 TL
Salz
500 g Mehl
1 Pck Backpulver

Die Eier trennen. Quark, Wasser, Öl, Eigelb und Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den anderen Zutaten verkneten. 15 Minuten ruhen lassen und dann den Teig etwa ½ cm dick ausrollen.

Pelmini

Zutaten Füllung:

500 g Hackfleisch
2-3 Zwiebeln
Salz und Pfeffer (Cayenne Pfeffer)

Zutaten für den Teig:

2 Eier
150 ml Wasser
½ TL Salz
400 g Mehl

Für die Füllung das Hackfleisch und die gehackten Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Teigzutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten und abgedeckt etwas ruhen lassen. Den Teig halbieren und ausrollen. Mit einem Glas (ca. 5 cm Durchmesser) den Teig ausstechen. Mit einer Gabel die Füllung auf den Plättchen verteilen (ca. 1 TL) und zu Tortellini formen. Die Kanten fest zusammendrücken. Dann einen großen Topf mit 3-4 L Wasser aufstellen und mit Salz, Pfeffer und 1 Lorbeerblatt würzen. Die Pelmini in das kochende Wasser zugeben und 5 min kochen lassen.

Mögliche Soßen:

Ketchup, Schmant, Schmages, Brühe oder Tomatensoße.

Die Lieblingssoße unserer Kinder ist **Schmages:**

Dafür erhitzt ihr Butter oder Margarine in einem Topf. 2 EL Mehl hinzugeben und unter ständigem Umrühren 1-5 Pck Schlag-sahne hinzugeben. Solange rühren bis die Soße dickflüssig ist. Nach Geschmack würzen und fertig!

Jugoslawische Reispfanne

Zutaten:

- 4 Beutel Reis
- 2 grüne, 2 rote und 2 gelbe Paprika
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 gr Hackfleisch, (500 gr Gyros oder 5 Bratwürste)
- 1 Fl Tomatenketchup
- Salz, Pfeffer
- 4-5 El Wasser,
- Öl für die Pfanne

Reis in reichlich Salzwasser abkochen.

Zwischenzeitlich Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden und den Knoblauch hacken. Hackfleisch oder andere Fleischsorte anbraten.

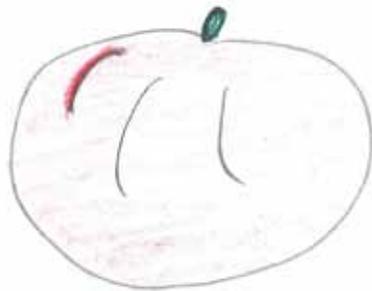
Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und bissfest dünsten.

Den abgekochten Reis gut abtropfen lassen.

Ca. 1 Fl. Ketchup zum Fleisch/Gemüse geben und würzen. Den Reis hinzugeben.

Je nach Geschmack etwas Wasser beifügen.

Durchrühren. Fertig!



Tomatenreis

Zutaten:

- 400 g Basmatireis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stck. frischer Ingwer
- 2 El. Ghee
- 1 Tl Kreuzkümmelsamen
- 2 getrocknete Chilischoten
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g.stückige Tomaten (aus der Dose)
- 1 Tl Tomatenmark
- Salz



Reis 30 min. in Wasser einweichen und dann in ein Sieb abgießen. Kalt abbrausen und dann abtropfen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Das Ghee in einem Topf erhitzen, darin die Gewürze 1 min. anrösten.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben und hellbraun anbraten. Den Reis, Tomaten und nach belieben Tomatenmark dazugeben und unter Rühren 5 min. braten.

3-4 Tl. Wasser zugeben, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 25 min. garen.

Indisch-Curry-Kurkuma Hähnchen

Zutaten:

200 g Champignons
500 g Hähnchenbrust
2 El. Kurkuma
4 El. Indisch Curry, Salz,
Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
200 g gefr. Erbsen
500 g Kartoffeln
1 Pck Sahne
Chiliflocken
Öl
frischer Koriander (Bündel)
200 ml Wasser

Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer in kleine Würfel hacken. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Champignons vierteln, Hähnchenbrust in Scheiben schneiden (vorher in einer Pfanne anbraten und nur leicht mit Salz würzen) Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer in einer Pfanne hellbraun anbraten.

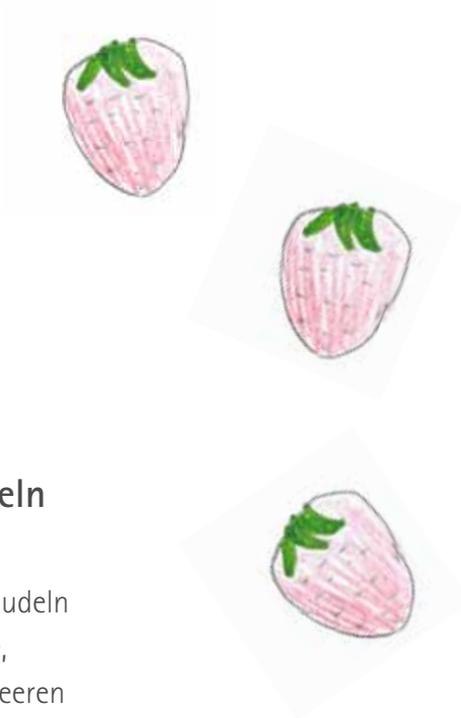
Dann das Gemüse hinzugeben und mit anrösten (ca. 1 min.). Kartoffeln und das Wasser zu den Gewürzen und dem angebratenen Gemüse hinzugeben.

Umrühren, salzen und abschmecken dann weiter köcheln lassen. Sahne und Champignons hinzugeben, dann den Koriander hinzu und weiter köcheln lassen. Erbsen und Chiliflocken (je nach Schärfewunsch) hinzugeben.

Zum Schluss das Fleisch dazu und 5 min. zusammen köcheln lassen.

Was Süßes zum Nachtisch?





Ela's süße Nudeln

Zutaten:

1000 g breite Bandnudeln
600 g Creme fraîche,
1 Pck Tiefkühl-Himbeeren
2 Schalen frische Erdbeeren
Zucker

Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Die Himbeeren/Erdbeeren nun mit 1-2 Päckchen Creme fraîche und 100 g Zucker verrühren.

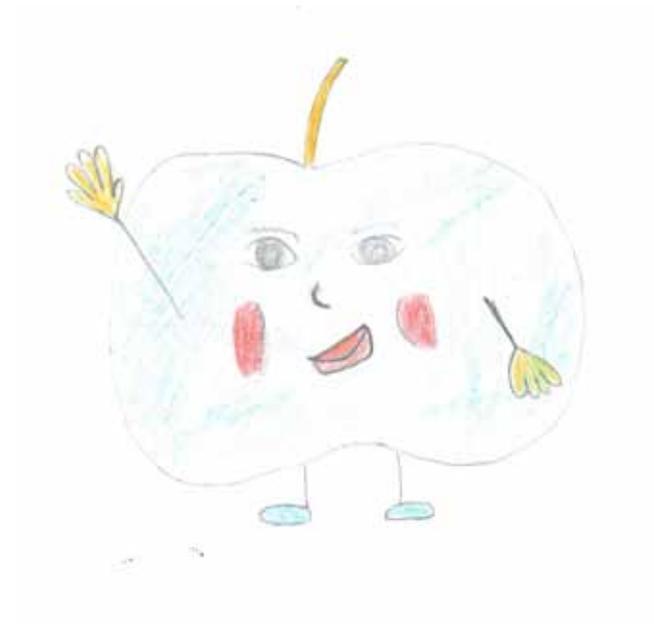
NICHT ZU LANGE SONST VERMATSCHEN DIE FRÜCHTE!

Martins 7 Punkte Apfelkuchen

Zutaten:

100-125 gr Butter
125 g Zucker
2-3 Eier
2 El Backpulver
3-4 Äpfel
1-4 El Milch

Einen Rührteig herstellen. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Teig in Springform geben, Äpfel auf dem Teig verteilen. Ofen vorheizen auf ca. 150°. Bei 180° ca. 75 min. backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.



Purpur Pudding in schwerer Vanillesee

Zutaten:

9 Blatt rote Gelatine

500 ml Milch

250 ml Sahne

100 g Zucker

1 Pck Vanillesauce



Gelatine 5 min. in kaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne und Zucker in einem Topf verrühren und erhitzen (darauf achten, dass sich der Zucker ganz auflöst).

Gelatine ausdrücken und unterrühren bis die Masse gleichmäßig rot gefärbt ist.

Puddingform kalt ausspülen und mit der Gelatinemasse füllen.

3 Std. im Kühlschrank gelieren lassen. Kurz vor dem Servieren die Vanillesauce nach Packungsanweisung kochen.

Pudding stürzen und die fertige Sauce drum herum gießen.

Choco Crossies

Zutaten:

600 g Vollmilch Schokolade, 400 g Zartbitter Schokolade

200 g Kokosraspeln

300 g Cornflakes

100 g Mandeln gehackt

Die Schokolade zerkleinern in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Cornflakes, Kokosraspeln und Mandeln nach und nach mit einem großen Holzlöffel unterrühren.

Mit einem Teelöffel die Masse als kleine Häufchen auf eine Fläche legen (Backblech, Teller) und erkalten lassen.

Chocolate-Chip-Cookies

Zutaten:

150 g Butter oder Margarine

150 g brauner Zucker

1 Pck Vanillezucker

2 Eier

200 g Mehl, 1 TI Backpulver

100 g gehackte Haselnüsse

100 g grob gehackte Schokolade

Butter oder Margarine mit einem Rührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren und so lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Dann die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen unterrühren. Zuletzt Haselnüsse und Schokolade unterrühren.

Den Teig mit 2 Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf das gefettete Backblech setzen.

Genug Abstand zwischen den einzelnen Häufchen lassen.

Dann bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 min. im vorgeheizten Backofen lassen.



Viel Spaß beim Nachkochen!

Erdnuss-Schnecken

Zutaten:

300 g Mehl, ½ Backpulver

100 g Zucker, 1 Pck Vanillezucker

1 Ei, 1 Eigelb

170 g Butter

1 ½ El gesiebtetes Kakaopulver

Zum Bestreuen

150 g Erdnusskerne, fein gesalzen oder Honig-Erdnusskerne.

Zum Bestreichen benötigt ihr ein verstrichenes Eiweiß.

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die anderen Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer gut durcharbeiten.

Den Teig halbieren. Eine Hälfte mit Kakao verkneten. Die Teighälften getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 min. kalt stehen lassen.

Zum Bestreuen die Erdnusskerne grob hacken.

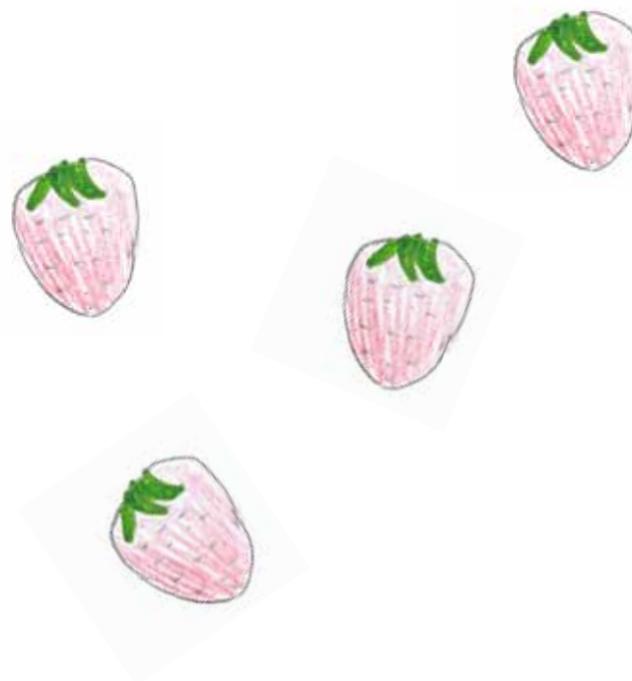
Den hellen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen. Dann aufrollen und zur Seite legen.

Den dunklen Teig zu einem Rechteck ausrollen und dann mit dem verschlagenen Eiweiß bestreichen. Die Hälfte der Erdnusskerne darauf verteilen, dabei an der längeren Seite einen etwa 4 cm breiten Rand lassen.

Den hellen auf dem bestreuten dunklen Teig abrollen, andrücken, mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und mit den restlichen Erdnusskernen bestreuen.

Die Teigplatte vom nicht bestreuten Rand an aufrollen und zu einer quadratischen Stange formen und zusammendrücken. Teigstange quer durchschneiden, mit Frischhaltefolie zudecken und im Gefrierfach etwa 30 min. anfrieren lassen.

Die Teigstange in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Stangen immer wieder drehen damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden. Die Teigscheiben auf Backbleche legen und dann für 10-15 min. in den vorgeheizten Backofen. (180° Ober-/Unterhitze).



Halloweenplätzchen

Zum Vorbereiten:

- 100 g Pekanuskerne
- 1 Msp Cayennepfeffer
- 1 Prise gemahlener Ingwer

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 80 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 120 g Butter oder Margarine

Für den Guss:

- 200 g gesiebter Puderzucker
- 2 El Orangensaft
- evtl. rote und gelbe Speisefarbe
- 1 El Zitronensaft
- ½ Tl Kakaopulver

Die Pekanuskerne fein mahlen und mit den Pfeffer und dem Ingwer vermischen.

Mehl, Backpulver und Puderzucker mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Die Nuss-Gewürz Mischung, Eigelb und Butter hinzufügen und die Zutaten mit dem Mixer gut durcharbeiten.

Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche den glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 30 min. kaltstellen.



Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen. Aus zwei Dritteln des Teiges etwa 30 Kürbisse und aus dem Rest etwa 20 Geister ausstechen und auf Backbleche legen.

Dann bei 180° etwa 10-12 min. in den vorgeheizten Backofen. Für den Guss etwa 130g von dem Puderzucker mit dem Orangensaft und evtl. Speisefarbe zu einer dickflüssigen, leicht orangefarbenen Masse verrühren. Die Kürbisplätzchen damit bestreichen.

Den Restlichen Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und die Geister Plätzchen damit bestreichen. Restlichen Guss mit Kakao verrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen mit Gesichtern verzieren und den Guss fest werden lassen.



